VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

Repostería y pastelería

con Thermomix



Thermomix

El equipo de Thermomix España, con está publicación tan esperada por todos nuestros clientes, les presenta más de 150 posibilidades para que ustedes puedan preparar, de forma fácil y divertida, aquellos postres y dulces con los que siempre soñaron.

El Thermomix, tan imprescindible en sus cocinas para todo tipo de guisos y preparaciones, se convierte, cuando de preparar postres se trata, en su obligada herramienta para conseguir la necesaria precisión que exige la elaboración de pastelería y repostería. Se sorprenderán de sus magníficos resultados siempre que sigan al pie de la letra estas recetas.

Hemos escogido para ustedes preparaciones clásicas que no podían faltar en un libro de estas características, al mismo tiempo que otras más innovadoras y atrevidas. En uno de los capítulos les presentamos una serie de preparaciones básicas, como cremas, merengues, glaseados, coberturas, masas, etc. que también les permitirán desarrollar su creatividad realizando postres muy personales. Asimismo encontrarán postres y tartas elaborados para grandes ocasiones, pequeñas delicias, fáciles y rápidas en su confección, y grandes e irresistibles tentaciones: de mermeladas y confituras naturales, pastas de té, magdalenas, bizcochos, *mousses,* merengues, buñuelos, *crêpes,* helados, sorbetes...

¡Vayan precalentando el horno y prepárense para darse un dulce capricho!

Teresa Barrenechea
Directora Thermomix España
Premio Nacional de Gastronomía

El azúcar, los huevos, la mantequilla, la harina y el chocolate, entre otros ingredientes, son los protagonistas indiscutibles en la repostería y pastelería.

Con ellos obtenemos productos tan diferentes como merengues, bizcochos, masas, mousses, confituras, etc. que combinados entre sí nos abren un abanico infinito de posibilidades para realizar desde el postre más sencillo hasta el más sofisticado.

A continuación le damos algunas recomendaciones básicas en cuanto al horneado, moldes, ingredientes, etc., para que obtenga los mejores resultados en la elaboración de las recetas.

EL HORNO

El precalentamiento del horno es necesario y muy importante para hornear de manera adecuada todo tipo de bizcochos, tartas, pastas...

En la elaboración de las recetas de este libro hemos utilizado un horno eléctrico de aire.

Si su horno es eléctrico estático (sin ventilación) aconsejamos para la cocción de los bizcochos y pudines poner primero temperatura inferior (solera) y en los últimos minutos temperatura superior para darle color.

No debe abrir el horno durante los primeros 20 minutos de cocción, para evitar que el bizcocho baje. Para comprobar que está correctamente horneado, antes de retirarlo del horno, introduzca una aguja o brocheta en el centro del bizcocho. Si la cocción es correcta deberá salir limpia.

Deje que los pasteles se entibien en el molde antes de pasarlos con cuidado a una rejilla, para que acaben de enfriarse.

LOS MOLDES Y UTENSILIOS

Puede utilizar todo tipo de moldes (aluminio, pírex, silicona, etc.), pero deberá tener en cuenta que dependiendo del molde utilizado variará el tiempo de cocción: serán más largos en los moldes de vidrio tratado (pírex) y más cortos en los de aluminio o silicona.









También deberá tener en cuenta que, si utiliza frutas frescas, mermeladas o gelatinas para el montaje de tartas o pasteles, es recomendable utilizar moldes de silicona o forrar los moldes metálicos con film transparente, ya que éstos últimos se oxidan con el ácido de las frutas y cambian el color y el sabor de la preparación.

Para los bizcochos, los moldes más apropiados son los de corona o *plum-cake*, porque la cocción es más rápida y uniforme.

Para extender las masas (hojaldre, brisa, quebrada) le recomendamos usar plásticos transparentes (puede encontrarlos en ferreterías). Para la elaboración de estas recetas hemos utilizado bolsas de polietileno de baja densidad. De esta manera no necesitará añadir más harina de la necesaria y el trabajo resultará más limpio. En el momento de colocarlas en el molde, será más sencillo hacerlo con ayuda del plástico, ya que resulta más cómodo de manipular. Si las masas requieren un tiempo de reposo en el frigorífico, envueltas en plástico no se secarán.

LOS INGREDIENTES

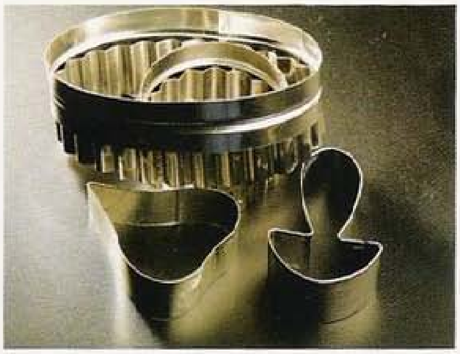
Salvo indicación expresa la harina es siempre de repostería. Es conveniente tamizarla antes de utilizarla. Puede hacerlo introduciendo la harina dentro del vaso y programando 10-15 segundos en velocidad 10.

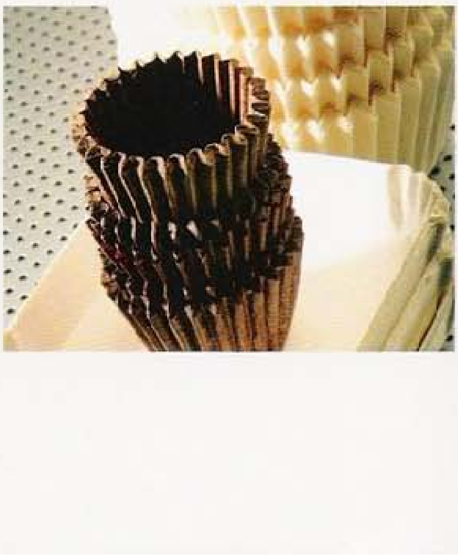
Los huevos deben ser siempre frescos y estar a temperatura ambiente.

La nata líquida para montar debe tener un mínimo de 35% de materia grasa y estar siempre muy fría (no congelada). Recomendamos conservarla en la parte posterior del frigorífico y nunca en la puerta.

La gelatina se utiliza hidratándola primero con agua fría y disolviéndola luego con agua u otro líquido caliente sin dejar que hierva.

Le recomendamos leer la receta completa antes de comenzar a elaborarla. Tener preparados y pesados con exactitud todos los ingredientes le hará ganar tiempo y le facilitará el trabajo.

> Recetas básicas

TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M, 4 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 8 personas)

4 huevos medianos
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
o esencia de vainilla
120 g de harina de repostería
1 pellizco de sal

Bizcocho genovés

> Precaliente el horno a 180°.

> Coloque la **mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla o azúcar vainillado y programe **6 minutos, 37°, velocidad 4**.

> Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar otros **6 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura).

> Abra la tapa y añada la harina con la sal echándola alrededor de la mariposa, cierre y programe **4 segundos, velocidad 3**.

> Retire la mariposa y, con la espátula, termine de envolver la mezcla con cuidado.

Bizcocho para tarta

Vierta la preparación en un molde de 22 cm de diámetro engrasado con mantequilla e introduzca en el horno durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

Este bizcocho se puede utilizar como base para montar tartas con cualquier relleno, bien sea de frutas, crema, nata (por ejemplo: tarta de San Marcos, tarta rellena de trufa, tarta de fresas, nata, etc.). También se puede tomar sólo o espolvoreado con azúcar glas.

Bizcocho plancha

Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona (de 30 x 40 cm) e introduzca en el horno durante 10 minutos. Este bizcocho se puede utilizar para brazo de gitano, tronco de navidad, base para pasteles, etc.

Bizcocho de chocolate

De los 120 g de harina, sustituya 40 g por cacao puro en polvo (40 g de cacao + 80 g de harina).

Conservación

Consérvelo en una lata o dentro de una bolsa de plástico en el frigorífico para evitar que se seque. Se mantiene bien durante cuatro o cinco días, congelado aproximadamente un mes. Descongele totalmente antes de su utilización y consuma en el día.



TIEMPO CON THERMOMIX: 10 M
TIEMPO TOTAL: 35 M

(para 36 unidades
o 1 bizcocho grande)

6 claras de huevo
1 pellizco de sal
6 yemas de huevo
150 g de azúcar
1 cucharada de azúcar vainillado
180 g de harina de repostería



Bizcocho Victoria (soletillas)

> Precaliente el horno a 180°.

> Separe las claras de las yemas. Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las claras con la sal y programe **7 minutos, velocidad 3 1/2**. Saque a un bol amplio y reserve.

> Sin lavar el vaso y con **la mariposa en las cuchillas**, ponga las yemas, el azúcar y el azúcar vainillado, y programe **2 minutos, 37°, velocidad 1 1/2**.

> Incorpore la harina y mezcle **6 segundos, velocidad 2 1/2**.

> Vierta esta mezcla sobre las claras montadas y envuelva éstas con cuidado.

Bizcochos soletillas
Con ayuda de una manga pastelera haga los bizcochos de 8 cm de largo, sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Espolvoree la superficie con azúcar glas. Introdúzcalos en el horno y retírelos una vez hayan tomado color dorado (8 minutos aproximadamente).

Bizcocho para tarta
Vierta la preparación en un molde de 22 cm de diámetro engrasado con mantequilla e introduzca en el horno durante 25 minutos aproximadamente.

Bizcocho plancha
Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona (de 30 x 40 cm) e introduzca en el horno durante 10 minutos.

Conservación
Consérvelo en una lata o un recipiente hermético. Se mantiene bien durante 15 días aproximadamente.

Utilización
Sirve para base de postres, tartas, brazo de gitano, pasteles, etc...

Bizcochos soletillas >



TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para ½ kg, aprox.)

200 g de mantequilla, congelada en trozos pequeños
200 g de harina de repostería
90 g de agua, helada (se puede cambiar por vino muy frío)
½ cucharadita de sal

Hojaldre rápido

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

> Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina.

> Con un rodillo estire la masa dándole forma de rectángulo.

> Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra.

> Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.

> Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

Tiempo orientativo de horno: 20 minutos a 200° para una plancha de hojaldre y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

Conservación: Una vez horneada se conserva bien 15 días en una lata o bolsa, en un lugar seco.

Utilización: Sirve como base de tartas, tartaletas o para hacer pastelitos rellenos de crema y/o frutas.










Masa para base de tartas (sin horno)

TIEMPO CON THERMOMIX: 10 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 280 g o 380 g)

80 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de galletas, tipo napolitana, maría, tostadas, etc. o 300 g de cereales, de desayuno (*corn-flakes*, arroz inflado)

> Pulverice las galletas en el vaso, programando **5 segundos, velocidad 10**.

> Añada la mantequilla y programe **5 segundos, velocidad 5**.

> Cubra con esta preparación el fondo de un molde de 24 ó 26 cm de diámetro aproximadamente, aplastándola muy bien para que quede compacta. Reserve en el congelador o frigorífico hasta el momento de rellenar.

Utilización: Esta base de tartas es ideal para tartas de queso, de cuajada, *mousses*, etc. que no requieran horno.

Masa para crêpes

TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 60 M

(para 30 unidades)

250 g de harina de repostería
500 g de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
1 pellizco de azúcar
1 pellizco de sal

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 4**. Deje reposar la masa un mínimo de media hora antes de utilizarla.

> Engrase una sartén con mantequilla y vierta una porción de masa haciendo que se extienda bien por el fondo girando la sartén. Cuando esté dorada déle la vuelta y dore un poco por el otro lado. Retírela a un plato y si es para dulce espolvoree con azúcar antes de poner la siguiente encima.

Consejos: Si quiere que queden mas esponjosas y finas añada a la masa 100 g de cerveza.
Para engrasar la sartén, en lugar de la mantequilla, puede utilizar un trozo de tocino pinchado con un tenedor.

Conservación: Se pueden congelar (si quiere utilizarlas de una en una ponga entre cada una un papel encerado o film transparente).

Utilización: Sirve para platos tanto dulces como salados.

Masa quebrada

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 1 h

(para 550 g)

350 g de harina de repostería
130 g de mantequilla fría, en trozos pequeños
70 g de agua
1 pellizco de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura química
1 huevo (batido, para pintar la masa)

> Vierta en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Introduzca la masa en una bolsa de plástico y deje reposar 15 minutos en el frigorífico. Esta masa no debe trabajarse mucho.

> Estire la masa con el rodillo y con ésta cubra un molde de quiche de 28 cm de diámetro o bien pequeñas tartaletas. Moje el borde del molde con agua para que la masa quede bien sellada.

> Deje reposar en el frigorífico 15 minutos. Pinte la superficie con huevo batido y pinche con un tenedor para que no suba durante la cocción.

> Precaliente el horno a 180°.

> Según el uso que vaya a darle puede hornear la tartaleta sola durante 15 minutos o hacerlo ya con el relleno, para lo cual el tiempo de horneado dependerá de la receta elegida.

> Con estas cantidades puede hacer dos tartaletas de 28 cm de diámetro.

Masa quebrada de chocolate

Añada 2 cucharadas soperas de cacao puro en polvo junto con todos los ingredientes.

Conservación: Si la masa estuviese ya horneada, puede conservarse durante dos semanas dentro de un recipiente hermético o bolsa de plástico, en un sitio seco. También puede congelarla en crudo, formando una bola al sacarla del vaso y luego aplastándola, esto permitirá que se descongele más rápido. Se conserva durante dos meses en el congelador.



Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 50 m

(para 550 g)

300 g de harina de repostería
150 g de mantequilla fría, en trozos pequeños
1 pellizco de sal
70 g de azúcar glas
2 yemas de huevo
25 g de leche fría
1 cucharadita de levadura química
1 huevo (batido, para pintar la masa)

Masa sablé

> Vierta en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que se indica, y programe **20 segundos, velocidad 6**.

> Introduzca la masa en una bolsa de plástico y deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos, por lo menos.

> Este tipo de masa no debe trabajarse mucho.

> Estire la masa con el rodillo y forre con ésta un molde de quiche de 28 cm o bien pequeñas tartaletas. Moje el borde del molde con agua para que la masa quede bien sellada.

> Deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos. Pinte la superficie con huevo batido y pinche con un tenedor para que no suba.

> Si necesita hornear sólo la base sin el relleno, introdúzcala en el horno precalentado a 180º, durante 15 minutos.

Sugerencia: Puede aromatizar con especias como tomillo, canela, anís, jengibre, etc.

Utilización: Sirve para bases de tartas y tartaletas.

Conservación: Una vez horneada, se conserva durante dos semanas en un recipiente hermético y durante dos meses en el congelador.

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 50 m

(para 1 tartaleta de 28/30 cm de diámetro)

100 g de harina de repostería
100 g de azúcar
100 g de almendra molida
100 g de mantequilla fría, en trozos pequeños
1 huevo (batido, para pintar la masa)

Masa sablé *con almendras*

> Vierta en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Introduzca la masa en una bolsa de plástico de cocina (o envuélvala en film transparente) y déjela reposar en el frigorífico durante un mínimo de 15 minutos.

> Este tipo de masa no debe trabajarse mucho.

> Estire la masa con el rodillo y con ésta cubra un molde de quiche de 30 cm o bien pequeñas tartaletas. Moje el borde del molde con agua para que la masa quede bien sellada.

> Deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos. Pinte la superficie con huevo batido y pinche con un tenedor para que no suba.

> Si necesita hornear sólo la base sin el relleno, introdúzcala en el horno precalentado a 180°, durante 15 minutos.

Tiempo con Thermomix: 6 m
Tiempo total: 1 h

(para 750 g)

130 g de agua
120 g de leche
100 g de mantequilla
1 pellizco de sal
5 g de azúcar
160 g de harina de repostería
4 huevos medianos (250 g aprox.)

Pasta choux

> Precaliente el horno a 180°.

> Pese la harina y reserve.

> Vierta en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe **5 minutos, 90°, velocidad 2**.

> Agregue la harina de golpe y programe **15 segundos, velocidad 4.** Deje templar, retirando el vaso de la máquina durante 5-10 minutos.

> Ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe **velocidad 4** y, sin programar tiempo, añada los huevos uno a uno por el bocal.

> Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla lisa o rizada, según el uso que vaya a darle. Sobre papel de hornear o lámina de silicona disponga la masa en pequeñas porciones, en bastoncitos o en corona dependiendo de la receta y hornee durante 30 minutos.

Consejo: Si hace la pasta *choux* para utilizar en un postre o tarta, espolvoree con azúcar glas antes de hornear.

Utilización: Es ideal para bocaditos de dama, *Saint-Honoré*, profiteroles, *Paris-Brest*, petisú, relámpagos, corona de frutas, etc.

Conservación: Una vez horneada, puede conservarla envuelta en una bolsa de plástico durante una semana en el frigorífico o durante un mes aproximadamente en el congelador. En este caso deje descongelar completamente y utilice el mismo día.

Tiempo con Thermomix: 1 m, 35 s
Tiempo total: 1 m, 35 s

(para ½ kg)

200 g de azúcar glas
200 g de harina de almendras
1 clara de huevo

Mazapán (Pasta de almendra)

> Vierta en el vaso el azúcar glas y la harina de almendras y programe **15 segundos, velocidad 6**. Incorpore la clara de huevo y mezcle **20 segundos, velocidad 6**.

Nota: Si hace el azúcar glas en el Thermomix, hágalo con antelación para que esté frío. Si no tuviese harina de almendras, puede hacerla pulverizando almendras crudas durante **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**, teniendo en cuenta la misma recomendación que para el azúcar.

Sugerencia: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada una unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.

Conservación: Se conserva en el frigorífico durante una semana dentro de un recipiente hermético.

Utilización: Esta pasta es ideal para hacer figuritas de mazapán, pan de Cádiz, huesos de Santo, etc. También para cubrir tartas, extendiéndola bien fina con el rodillo.

> Cremas, siropes y coberturas

Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 10 m

(para 250 g)

130 g de azúcar
100 g de agua
Zumo de ½ limón
2 cucharadas de licor (opcional)

Almíbar (para bañar bizcochos)

> Vierta el agua, el azúcar y el limón en el vaso y programe **7 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Perfume con el licor a su elección: ron, *kirsch*, licor de naranja, etc.

Sugerencia: puede perfumarlo con otros aromas sustituyendo parte del agua por zumos, café, etc. O bien añadiendo algunas gotas de extractos de diferentes sabores (vainilla, menta, fresas, almendra amarga, etc.)

Si necesita un jarabe más denso (sirope) ponga 50 g de licor a su gusto, 50 g de agua y 100 g de azúcar.

Utilización: Según el uso que vaya a darle puede utilizarlo, caliente, templado o frío. Para mojar los bizcochos es conveniente tenerlo frío.

Conservación: Se conserva durante varias semanas en un bol hermético dentro del frigorífico.

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 m

(para 350 g)

350 g de azúcar

Azúcar glas

> Vierta el azúcar en el vaso y programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

Nota: Para obtener un azúcar muy fino, no haga más de 350 g de azúcar al mismo tiempo.

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 250 g)

150 g de chocolate *fondant*
50 g de agua
50 g de mantequilla

Cobertura de chocolate

> Ponga en el vaso el chocolate y trocéelo programando **20 segundos, velocidad 5-7**. Con la espátula, baje el chocolate que quede en las paredes del vaso.

> Vierta el agua y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**.

> Añada la mantequilla y programe otros **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que quede una mezcla homogénea.

Utilización: Sirve para cubrir tartas, pasteles, bizcochos y como salsa en los postres. Utilice inmediatamente mientras esté templada.

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 450 g)

Almíbar
140 g de azúcar
70 g de agua

Crema
250 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Crema de mantequilla

> Ponga el azúcar y el agua en el vaso y programe **5 minutos, 100°, velocidad 2**. Retire del vaso y deje enfriar completamente.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, incorpore al vaso la mantequilla y programe **velocidad 2** hasta que tenga consistencia cremosa.

> Programe **1 minuto, velocidad 3** y vaya añadiendo el almíbar poco a poco por el bocal, hasta que la crema quede totalmente homogénea. Programe unos segundos más si es necesario.

Sugerencia: Puede aromatizarla con café soluble, cacao puro en polvo, praliné, etc.

TIEMPO CON THERMOMIX: 9 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 1 kg, aprox.)

100 g de agua
350 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
o 5 gotas de esencia de vainilla
6 yemas de huevo
1 pellizco de sal
400 g de mantequilla, a temperatura ambiente (no debe usarse margarina)

Crema de mantequilla con yemas

> Ponga el azúcar, el azúcar vainillado y el agua en el vaso y programe **6 minutos, 100°, velocidad 2.**

> Añada las yemas y la sal y programe **3 minutos, 90°, velocidad 4.** Viértalo en un recipiente y déjelo enfriar completamente en el frigorífico. Puede acelerar el proceso con un baño maría frío.

> Lave el vaso, séquelo, coloque **la mariposa en las cuchillas**, incorpore la mantequilla y programe **velocidad 2** hasta que tenga consistencia cremosa.

> Con la máquina en **velocidad 2** vaya incorporando poco a poco la crema reservada en el frigorífico. Siga batiendo en **velocidad 2** hasta que la mezcla sea homogénea.

Opcional: puede aligerar la crema incorporando merengue suizo (ver pág. 36).

Sugerencias: Puede hacer la crema de mantequilla de diferentes sabores, según le indicamos a continuación:

Crema de mantequilla al chocolate

> Incorpore 160 g de chocolate *fondant* fundido en el almíbar con las yemas antes de sacarlo del vaso, programe **10 segundos, velocidad 4.**

Crema de mantequilla de moka

> Incorpore 2 cucharadas soperas de café soluble disueltas en 1 cucharada de agua, en el almíbar con las yemas antes de sacarlo del vaso, programe **10 segundos, velocidad 4.**

Crema de mantequilla praliné

> Incorpore a la crema de mantequilla 100 g de praliné en polvo (ver pág. 41).

Consejo: Si necesita la crema de mantequilla de diferentes sabores y en pequeñas cantidades, distribúyala en varios recipientes y aromatice cada una añadiendo directamente el ingrediente elegido y mezclando bien con la espátula.

Conservación: Se conserva durante ocho días en el frigorífico en un bol hermético. Retire del frigorífico una hora antes de utilizar.

Utilización: Esta crema es ideal para relleno y decoración de tartas y pasteles. Haga pequeñas figuras (corazones, flores, etc.) con ayuda de una manga pastelera o con moldes de silicona, congele y saque en el momento de utilizar.

Crema de mantequilla de moka, natural y al chocolate >



Crema de mantequilla con leche

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M
TIEMPO TOTAL: 3 M

(para 600 g)

350 g de mantequilla, a temperatura ambiente
120 g de leche
120 g de azúcar glas

> Coloque **la mariposa en las cuchillas.** Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **3 minutos, velocidad 3.**

Sugerencia: Puede aromatizarla con café soluble, cacao puro en polvo, praliné, etc.

Crema de yemas

TIEMPO CON THERMOMIX: 24 M
TIEMPO TOTAL: 24 M

(para 300 g)

100 g de agua
100 g de azúcar
6 yemas de huevo
1 cucharada de agua

> Vierta el agua y el azúcar en el vaso y programe **13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** sin poner el cubilete, para que evapore bien el almíbar. Retire el vaso de la máquina, quítele la tapa para que pierda calor y reserve.

> En un bol ponga la cucharada de agua y las 6 yemas y rómpalas con un batidor de varillas o un tenedor. Añada el almíbar reservado sin dejar de mover y, cuando lo haya incorporado totalmente, coloque **la mariposa en las cuchillas,** vuelque la preparación en el vaso y programe **11 minutos, 90°, velocidad 1.**

Utilización: Esta crema es indicada para cubrir pasteles, tartas (San Marcos, Capuchina), etc...

Crema de trufa

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 12 H, 8 M

(para 750 g)

500 g de nata, (para montar, mínimo 35% materia grasa)
75 g de azúcar
200 g de chocolate *fondant*

> Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe **6 minutos, 90°, velocidad 2**.

> Añada el chocolate troceado y mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**, hasta que el chocolate esté fundido. Retire a un recipiente, deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta la crema de trufa, programe **velocidad 3**, sin programar tiempo hasta que esté montada.

Sugerencias: puede aromatizar con cualquier licor de su elección (ron, whisky, licor de naranja, etc.) o especias (pimienta, jengibre, clavo, etc.)

Utilización: Sirve para relleno y cobertura de tartas, pasteles, bombones, etc.

Crema de limón (Lemon curd)

TIEMPO CON THERMOMIX: 21 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 700 g)

250 g de azúcar
La piel de 1 limón
175 g de zumo de limón, aprox. 4 limones
120 g de mantequilla
4 huevos

> Con el vaso y las cuchillas bien secos, vierta el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore la piel de limón y repita la operación.

> Añada el zumo, la mantequilla y los huevos y programe **20 minutos, 90°, velocidad 4**.

Conservación: Se conserva perfectamente durante un mes dentro de un bote de cristal en el frigorífico.

Nota: Este glaseado es típico de Inglaterra y se utiliza como salsa en los postres y para rellenar o cubrir pasteles, tartas, etc.

Crema de naranja (Orange curd)

TIEMPO CON THERMOMIX: 21 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 750 g)

250 g de azúcar
La piel de 1 naranja, sin nada de parte blanca
200 g de zumo de naranja natural
120 g de mantequilla
4 huevos

> Con el vaso y las cuchillas bien secos, vierta el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore la piel de naranja y repita la operación.

> Añada el zumo, la mantequilla y los huevos y programe **20 minutos, 90°, velocidad 4**.

Conservación: Se conserva perfectamente durante un mes dentro de un bote de cristal en el frigorífico.

Nota: Este glaseado es típico de Inglaterra y se utiliza como salsa en los postres y para rellenar o cubrir pasteles, tartas, etc.

Crema de limón >



Crema inglesa

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M
TIEMPO TOTAL: 7 M

(para 800 g)

600 g de leche
6 yemas de huevo
100 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 90°, velocidad 4**. Vierta la crema en un recipiente.

Crema pastelera básica

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M
TIEMPO TOTAL: 7 M

(para 750 g)

100 g de azúcar
500 g de leche
50 g de maicena
3 huevos
1 cucharada de vainilla o azúcar vainillado

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 90°, velocidad 4**.

> Saque y reserve en un recipiente cubierto con film o en una manga pastelera, según el uso que vaya a darle.

Sugerencia: Puede hacerla sólo con yemas, utilizando 6 yemas en lugar de 3 huevos.

Crema pastelera de sabores

Chocolate: Añada 3 cucharadas (30 g) de cacao puro en polvo o pulverice junto con el azúcar 2 barras (50 g) de chocolate *fondant*.

Café: Añada 3 cucharadas (10 g) de café soluble junto con el azúcar.

Licores: También puede añadirle 50 g de licor (*brandy*, ron o coñac a gusto).

Glaseado de mermelada

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M
TIEMPO TOTAL: 4 M

(para 350 g)

200 g de azúcar
3 cucharadas de mermelada
3 cucharadas de agua
2 cucharadas de zumo de limón

> Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe **4 minutos, 100°, velocidad 6**.

Sugerencia: puede hacerlo con diferentes mermeladas: albaricoque, fresa, frambuesa, etc.

Utilización: Sirve para cubrir tartas de frutas y como salsa en postres calientes o fríos, etc.

Conservación: Más de un mes en el frigorífico (dentro de un tarro).

TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S
TIEMPO TOTAL: 40 S

(para 400 g)

350 g de azúcar
1 clara de huevo
1 cucharadita de zumo de limón
3 ó 4 gotas de colorantes

Glasa real

> Pulverice el azúcar programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Ponga todos los ingredientes restantes y programe **10 segundos, velocidad 6**.

> Vierta la glasa sobre la tarta, bizcocho o *plum cake* y extienda con una espátula mojada en agua caliente. Deje reposar hasta que la glasa se seque (dos horas aproximadamente).

Sugerencia: Puede hacer el doble de glasa si va a cubrir una tarta, en ese caso pulverice el azúcar en dos veces.

Si necesita varios colores, distribuya la glasa en varios recipientes, añada el colorante elegido en cada uno y mezcle.

Utilización: Sirve para cubrir tartas, pasteles, pastas, etc. Para hacer dibujos, delimite el borde del dibujo elegido con boquilla fina y luego rellene con los diferentes colores de glasa.

TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 20 S

(para 240 g)

1 clara de huevo
200 g de azúcar glas
4 ó 5 gotas de zumo de limón

Glaseado blanco

> Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe **20 segundos, velocidad 6**.

> Si lo quiere más líquido añada zumo de limón y para espesar añada más azúcar.

Sugerencias: puede añadir cacao o café soluble y convertirlo en glaseado de chocolate o café. Si lo desea, también puede cambiar el color, añadiendo unas gotas de colorante alimenticio. Puede aromatizarlo con licor (anís, ron, etc.)

Utilización: Este glaseado es ideal para cubrir tartas, bizcochos, decorar pasteles, pastas, rosquillas, petisú, etc.

Coulis *de frutas frescas*

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 400 g)

250 g de frutas frescas
150 g de azúcar
El zumo de ½ limón

Los *coulis* de fruta son salsas o purés líquidos obtenidos mediante una trituración y posterior cocción corta de la fruta. Puede ser de frutos rojos (fresas, frambuesas, grosellas, moras), frutas tropicales (mango, fruta de la pasión, kiwi), etc.

> Pele y limpie la fruta, póngala en el vaso junto con el azúcar y triture programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Por último programe **5 minutos, 90°, velocidad 3**.

Sugerencias: Si le gusta más fino puede tamizarlo pasándolo por un colador o chino. Si la fruta estuviera muy madura puede reducir o suprimir el azúcar de la receta. Si lo desea puede hacer la mitad de la receta, reduciendo también el tiempo de cocción.

Conservación: Dentro del frigorífico, se conserva en un frasco de cristal durante una semana como máximo.

Utilización: Son ideales para acompañar helados, postres calientes o fríos, *bavarois*, bizcochos, carnes asadas, etc.

Leche evaporada montada

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 6 H

(para 400 g)

400 g de leche evaporada
2 cucharadas de azúcar glas

> Vacíe un bote de leche evaporada en cubiteras y congélela.

> Una vez congelada, viértala en el vaso y triture **15 ó 20 segundos, velocidad 5**.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y proceda a montar la leche evaporada programando **2 minutos, velocidad 3 1/2**. Tiene que doblar su volumen. Después agregue azúcar glas o sacarina y mezcle.



TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 10 M

(para 350 g aprox)

20 g de azúcar
4 claras de huevo
4 gotas de zumo de limón o de vinagre
1 pellizco de sal
100 g de azúcar
100 g de azúcar glas

Merengue francés

> Precaliente el horno a 100°.

> El vaso, las cuchillas y la mariposa deben estar libres de grasa, bien limpios y secos.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, agregue los 20 g de azúcar, las claras (sin nada de yemas), el zumo de limón o el vinagre y la sal. Programe **4 minutos, velocidad 3 1/2**. Tienen que quedar muy firmes, de no ser así, programe más tiempo.

> Mientras, mezcle en un bol grande el azúcar y el azúcar glas. Vuelque las claras montadas a punto de nieve en el bol y mezcle de forma envolvente.

> Hornee dos horas, no debe tomar color. Si no estuviera bien seco conviene dejarlo toda la noche en el horno con la puerta entreabierta para secarlo totalmente.

Utilización: El merengue debe utilizarse inmediatamente, de lo contrario se baja. Horneado puede usarlo como base de tartas *(Pavlova, Vacherín* de castañas, etc.).







Merengue japonés

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 20 unidades)

50 g de almendra molida
50 g de azúcar
1 cucharada de maicena
3 claras de huevo
1 pellizco de sal
2 - 3 gotas de vinagre
100 g de azúcar glas

> Precaliente el horno a 150º.

> En un bol mediano mezcle la almendra molida, el azúcar y la maicena. Reserve.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las claras, la sal y el vinagre. Móntelas a punto de nieve programando **3 minutos, velocidad 3 1/2.**

> Cuando termine programe **1 minuto, velocidad 3 1/2** y por el bocal incorpore el azúcar glas. Vuelque el merengue en el bol junto con la almendra, el azúcar y la maicena y envuelva con cuidado.

> Extiéndalo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona (o haga pequeños rodales con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa o rizada). Introdúzcalo en el horno durante 60 minutos aproximadamente.

Utilización: Sirve para hacer pasteles rusos rellenos con crema de mantequilla.

Merengue italiano

TIEMPO CON THERMOMIX: 16 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 20 M

(para 300 g aprox.)

150 g de azúcar
50 g de agua
3 claras de huevo
2-3 gotas de zumo de limón
1 pellizco de sal



> Ponga el azúcar y el agua en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.** Retírelo del vaso y resérvelo.

> Sin lavar el vaso, coloque **la mariposa en las cuchillas**, e incorpore las claras, el zumo de limón y la sal. Programe **3 minutos, velocidad 3 1/2.**

> Con la máquina en marcha, en la misma velocidad, vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilo muy fino (si se hubiera enfriado el almíbar, caliéntelo 30 segundos en el microondas). Cuando termine de incorporar todo el almíbar, siga batiendo **6 minutos, velocidad 3 1/2.**

Utilización: Este merengue es ideal para *soufflés* y *mousses* frías, sorbetes, *bavaroises*, etc.

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 350 g)

4 claras de huevo
200 g de azúcar
1 pellizco de sal
4 gotas de vinagre o de zumo de limón

Merengue suizo

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **4 minutos, 50°, velocidad 3 1/2.**

> Cuando termine el tiempo programe **4 minutos, velocidad 3 1/2** (sin programar temperatura). Utilícelo inmediatamente después de montarlo pues se baja.

Nota: Puede montar de 1 a 6 claras, teniendo en cuenta la relación de 50 g de azúcar por clara. Puede aromatizarlo con cacao puro en polvo, mezclándolo con una cucharada de azúcar y añadiéndolo al final.

Utilización: Este merengue sirve para decoración de pasteles, postres, tartas, etc. También puede hornearse y utilizarse para relleno de tartas o bizcochos. En este caso, colóquelo en una manga pastelera y haga los montoncitos, placas o rodales que desee e introduzca en el horno precalentado a 150°. Pasados 15 minutos, baje la temperatura del horno a 100° y hornee durante 60 minutos más. Deje enfriar dentro del horno.

Conservación: Horneado y en sitio seco dentro de una lata o recipiente hermético, se conserva durante tres semanas.



Dulce de leche con nata

TIEMPO CON THERMOMIX: 50 M
TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 600 g)

1 litro de leche entera
130 g de azúcar
120 g de azúcar moreno
200 g de nata líquida
½ cucharadita de bicarbonato

> Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5**. Coloque el cestillo sobre sus cuatro patitas encima de la tapa para que evapore y no salpique.

> Cuando acabe el tiempo vierta el dulce rápidamente en un frasco de cristal y deje enfriar, al hacerlo cogerá la consistencia adecuada. Conserve en el frigorífico.

Utilización: Sirve para cubrir bizcochos, rellenar pasteles, acompañar *crêpes*, frutas, etc.

Salsa de toffee

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M
TIEMPO TOTAL: 6 M

(para 500 g)

110 g de mantequilla
200 g de azúcar moreno
200 g de nata líquida

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **6 minutos, 90°, velocidad 1**.

> Sirva la salsa caliente o templada.

Dulce de leche con nata >



Tiempo con Thermomix: 2/3 m
Tiempo total: 2/3 m

(para 500 g)

500 g de nata para montar, (mínimo 35% de materia grasa)
80 g de azúcar glas
Cacao, vainilla, canela (opcional)

Nata montada

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, agite bien el envase de la nata, viértala en el vaso y programe **velocidad 3 1/2**. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Una vez montada, incorpore azúcar glas y mezcle con la espátula.

> Si quiere aromatizarla, añada antes de montar, cacao, fideos de chocolate, vainilla, canela, etc.

Consejos

> Cuando se trate de poca cantidad es conveniente colocar **la mariposa en las cuchillas** y se hará en **velocidad 3 1/2**. Si quiere montar 1 litro de nata, puede hacerlo en **velocidad 5** sin poner la mariposa.

> Tiene que ser nata para montar, con un 35% de materia grasa.

> Tiene que estar muy fría, pero no congelada (téngala en su frigorífico en la parte que más enfría, nunca en la puerta).

> Es conveniente agitar bien el envase para que la grasa se reparta homogéneamente y se monte bien.

> El vaso deberá estar frío. Si ha cocinado anteriormente con el Thermomix, triture hielo en **velocidad 5**, manténgalo unos segundos en el vaso y tírelo. De esta forma tendrá la seguridad de que la máquina está bien fría.

> Puede montar un mínimo de 200 g y un máximo de 1 litro.

Sugerencias: Añadiendo 1 cucharada de queso cremoso (tipo *Philadelphia*) la nata quedará más firme.

Puede montar la nata para pastelería salada, añadiendo queso azul, *foie gras*, etc.

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 10 m, 30 s

(para 350 g)

350 g de azúcar
1 cucharadita de agua (o de zumo de limón)

Polvo de caramelo

> Ponga el azúcar y el agua (o zumo de limón) en una sartén de fondo grueso y caliente hasta que se funda y adquiera un color dorado. Viértalo en la bandeja del horno forrada con papel de hornear, papel de aluminio o lámina de silicona. Déjelo enfriar.

> Cuando haya solidificado, pártalo en trozos y échelo en el vaso del Thermomix, que deberá estar bien seco. Pulverícelo programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Sin manipularlo con las manos, distribúyalo en bolsas de plástico bien cerradas o recipientes herméticos, para que no se endurezca.

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 10 m

(para 500 g)

300 g de azúcar, (puede ser morena)
200 g de almendras crudas y peladas

Praliné de almendras

> Ponga el azúcar en una sartén con fondo grueso y caliente hasta que se funda y adquiera un color dorado. Añada las almendras, deje que se caramelicen y vierta sobre papel de hornear, papel de aluminio o lámina de silicona.

> Cuando esté frío póngalo en el vaso, que deberá estar muy seco y trocee o pulverice según el uso que vaya a darle.

Utilización: Es ideal para decorar helados, enriquecer o espolvorear postres y cremas, etc.

Sugerencia: Puede reemplazar las almendras por avellanas, nueces u otros frutos secos.

Tiempo con Thermomix: 8 m
Tiempo total: 8 m

(para 400 g)

4 yemas de huevo
100 g de azúcar
50 g de vino blanco seco
150 g de moscatel dulce

Sabayón al Moscatel

> Ponga una jarra sobre la tapa del vaso, pulse la función **Balanza** y pese el vino blanco y el vino moscatel. Reserve.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso las yemas y el azúcar, programe **8 minutos, 80°, velocidad 3**. Cuando hayan pasado **3 minutos** vaya añadiendo por el bocal, sin quitar el cubilete, el vino mezclado con el moscatel.

Utilización: Puede tomarse sólo, como postre, o acompañando tartas con frutas (*Tatin, Strudel,* etc.)

> Pequeña pastelería

TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 20 unidades)

Masa
170 g de leche
75 g de azúcar
120 g de mantequilla
40 g de levadura prensada fresca de panadería
4 huevos (200 g)
500 - 550 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal

Relleno
450 g de crema de mantequilla, (pág. 23)

Bollos de mantequilla de Bilbao

> Ponga la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso y programe **2 minutos, 37°, velocidad 2**.

> Añada los huevos (con la función **Balanza** asegúrese que no pesen más de 200 g) y la levadura. Programe **5 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore la mitad de la harina y mezcle **15 segundos, velocidad 6**.

> Por último, añada el resto de la harina con la sal y programe **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar dentro del vaso.

> Cuando haya doblado su volumen, retire la masa del vaso y vuélquela sobre la encimera espolvoreada con harina (es una masa blanda y pegajosa). Desgasifique la masa con las manos y déle forma cilíndrica. Con la espátula o un cuchillo corte porciones de 45 g aproximadamente y haga los bollos dándole forma alargada y aplastándolos ligeramente.

> Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Deje reposar en un sitio cálido libre de corrientes de aire.

> Precaliente el horno a 250°.

> Cuando los bollos hayan doblado su tamaño pinte con huevo batido. Introduzca en el horno durante 7 minutos. La cocción debe ser rápida para conseguir que queden tiernos.

> Retire del horno y deje enfriar.

Crema de mantequilla

> Prepare la crema de mantequilla según las indicaciones de la pág. 23 y rellene los bollos.



Tiempo con Thermomix: 6 m, 13 s
Tiempo total: 30 m

(para 18 unidades)

70 g de copos de puré de patata deshidratados
4 claras de huevo
1 pellizco de sal
4 gotas de vinagre
4 yemas de huevo
200 g de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
40 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química

Bizcocho mojicón

> Precaliente el horno a 180°.

> Forre las bandejas del horno con papel de hornear.

> Ponga en el vaso los copos de puré y pulverice programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Saque y reserve.

> Lave y seque bien el vaso. Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las claras, la sal y el vinagre y programe **3 minutos, velocidad 3 1/2**. Saque a un bol grande y reserve.

> Sin lavar el vaso con **la mariposa en las cuchillas**, incorpore las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla. Programe **3 minutos, velocidad 3**.

> Abra la tapa, **quite la mariposa** y agregue la harina, la levadura y los copos pulverizados alrededor de las cuchillas. Programe **3 segundos, velocidad 4**. Termine de envolver con la espátula. Vierta la mezcla en el bol con las claras montadas envolviendo suavemente.

> En cada una de las bandejas de horno, vaya echando cucharadas colmadas de masa, separadas entre sí (entran 6 en cada bandeja). Espolvoree con azúcar glas justo antes de introducir en el horno.

> Hornee 8 minutos. Saque y deje enfriar. Deje los bizcochos pegados en el papel de hornear.

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 30 m

(para 18 unidades)

100 g de azúcar glas
1 pellizco de sal
3 claras de huevo
100 g de harina de repostería
60 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Tulipas

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga en el vaso el azúcar glas, la sal y las claras. Mezcle **20 segundos, velocidad 3**. Incorpore la harina y vuelva a mezclar **10 segundos, velocidad 3**.

> Con la máquina en **velocidad 2**, añada la mantequilla poco a poco. Debe quedar una crema lisa y homogénea. Viértala en un recipiente, tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 15 minutos.

> Forre una bandeja con papel de hornear, y ponga una cucharada de la mezcla en forma redonda. Aplánelo con el reverso de la cuchara para que quede una película muy fina de masa.

> Repita la operación haciendo redondeles, separados entre sí. Los redondeles deben tener un tamaño aproximado de un plato de postre (17 ó 18 cm).

> Introduzca la bandeja en el horno de 4 a 6 minutos, hasta que los bordes de masa estén dorados. Despréndalos rápidamente de la bandeja caliente, ponga cada círculo encima de un bote o vaso y apriete con un paño para no quemarse. Una vez hechas todas las tulipas, déjelas enfriar bien. Puede rellenarlas de sorbete, arroz con leche, etc.

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 1 H, 15 M

(para 24 unidades)

3 claras de huevo
250 g de azúcar
1 cucharada de maicena
250 g de coco rallado

Cocadas

> Para realizar el merengue, el vaso debe estar bien limpio y seco.

> Precaliente el horno a 110°.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las claras y el azúcar y programe **4 minutos, 50°, velocidad 3 1/2**.

> Cuando acabe el tiempo programado, vuelva a programar **4 minutos, velocidad 3 1/2**. Vuelque el merengue en un bol grande y añádale la mitad del coco y la cucharada de maicena. Mezcle suavemente y luego agregue el coco restante. Siga moviendo con cuidado de forma envolvente hasta que el merengue y el coco estén bien integrados.

> Sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear ponga cucharadas irregulares de la crema de coco y merengue. Salen aproximadamente 24 unidades.

> Introduzca en el horno durante 60 ó 70 minutos.

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 24 unidades)

Crema pastelera
200 g de leche
70 g de azúcar
1 huevo
20 g de maicena
1 cucharadita de vainilla o de azúcar vainillada

Coquitos
Crema pastelera, (preparación anterior)
100 g de azúcar
1 huevo
25 g de miel
200 g de coco rallado

Coquitos

> Vierta en el vaso todos los ingredientes de la crema pastelera y programe **5 minutos, 100°, velocidad 4**.

> Quite el vaso de la máquina. Deje templar.

> Precaliente el horno a 180°.

> Cuando la crema pastelera esté templada, incorpore el resto de los ingredientes y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**.

> Coloque la crema preparada en una manga pastelera con boquilla rizada y forme coquitos de 3 cm de alto aproximadamente, sobre una bandeja forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

> Introduzca en el horno durante 15 minutos. Tienen que quedar crocantes por fuera y tiernos por dentro.



Tiempo con Thermomix: 6 m, 30 s
Tiempo total: 1 h

(para 30 unidades)

300 g de masa *sablé* (pág. 16)
600 g de dulce de leche (pág. 38)
300 g de chocolate cobertura o de chocolate *fondant*

Conos de dulce de leche y chocolate

> Precaliente el horno a 180º.

> Extienda la masa *sablé* entre dos plásticos, con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 1 cm de espesor.

> Con un cortapastas redondo de 4 cm de diámetro, corte la masa y coloque los medallones en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

> Introduzca la bandeja en el horno durante 15 minutos.

> Colóquelos sobre una rejilla y deje enfriar.

> Ponga el dulce de leche en una manga pastelera con boquilla lisa y vaya depositándolo encima de cada medallón, procurando que quede en forma de cono. Apriete la manga para que salga más cantidad en la base y menos hacia arriba.

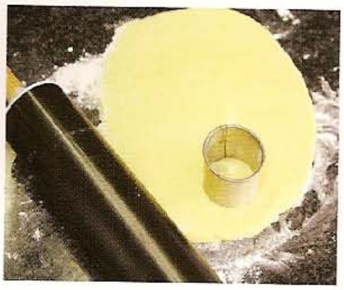
> Mételos en el congelador mientras prepara la cobertura de chocolate.

> Parta el chocolate en trozos grandes y póngalos en el vaso. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Con ayuda de la espátula, baje lo que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso y programe **6 minutos, 50º, velocidad 2**. Vierta la cobertura en un tazón hondo.

> Saque los conos del congelador y agarrándolos por la base, sumérjalos en el chocolate. Colóquelos sobre papel vegetal o lámina de silicona hasta que el chocolate se endurezca. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Nota: El dulce de leche tendrá que ser denso, si no tiene esta consistencia, viértalo en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5**. Deje enfriar completamente en el frigorífico antes de utilizar.












Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 1 h

(para 24 unidades)

La piel de ½ limón
50 g de azúcar
50 g de jarabe de arce o 1 cucharada de miel, con 1 cucharada de agua
50 g de mantequilla
50 g de harina de repostería
1 cucharadita de jengibre (en polvo o fresco, rallado)

Encajes de jengibre

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga el azúcar y la piel de limón en el vaso y pulverice programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Con la espátula baje los restos que hubiesen quedado en las paredes del vaso.

> Añada el jarabe de arce y la mantequilla. Programe **1 minuto, 50°, velocidad 2**.

> Incorpore la harina con el jengibre. Programe **15 segundos, velocidad 3**.

> Cubra una placa de horno con papel de hornear. Ponga seis cucharaditas de masa dejando suficiente espacio entre ellas ya que se extienden mucho.

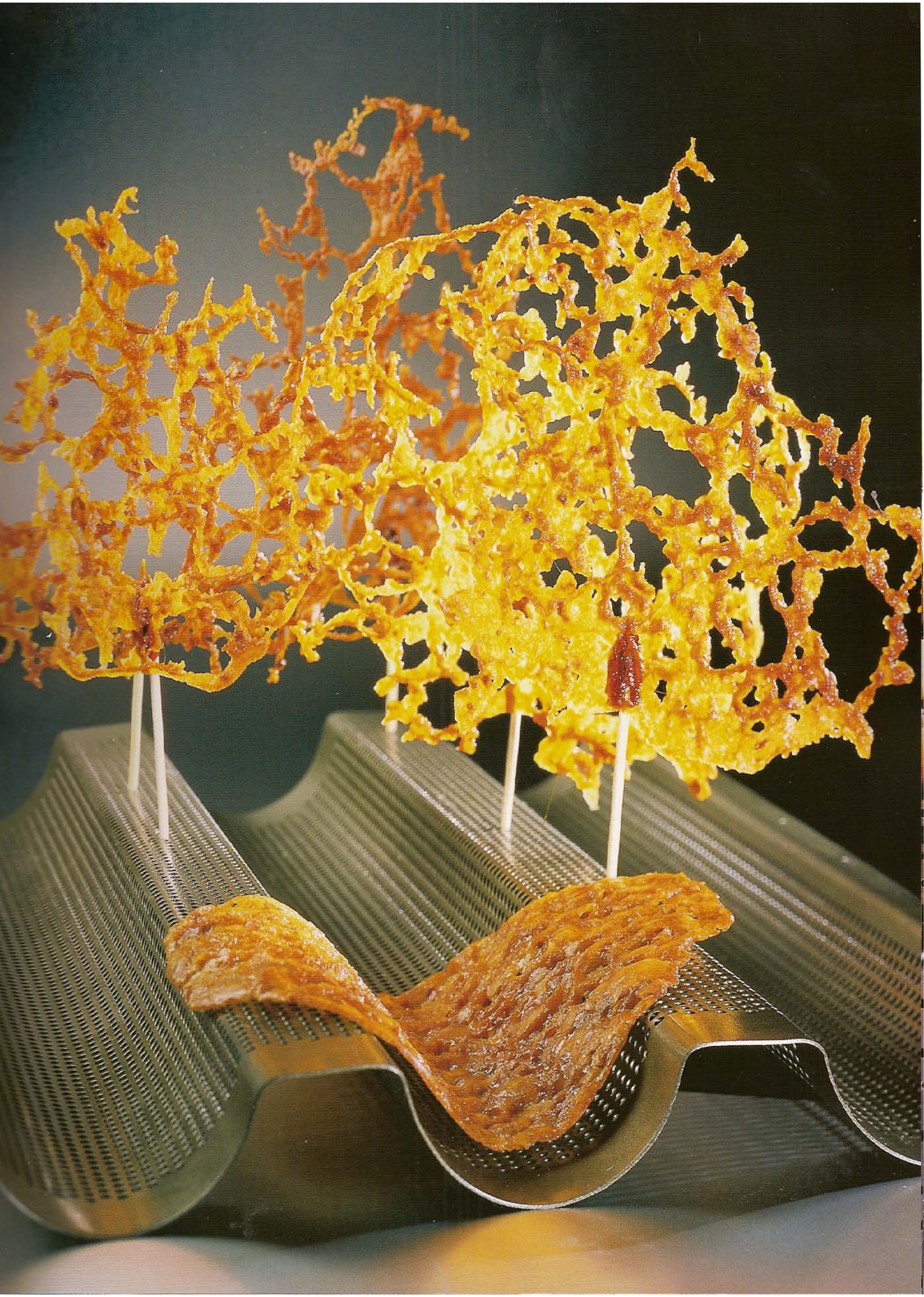
> Introduzca en el horno durante 10 minutos.

> Después de 1 minuto, estando todavía calientes, déles forma de cono o de teja o déjelas planas.

Sugerencia: Si quiere hacer los encajes más finos, antes de hornearlos, cúbralos con otro trozo de papel de hornear y deslice suavemente el rodillo por encima. Sin quitar el papel hornee 10 minutos. Retire del horno, saque el papel de arriba y cuando estén fríos sáquelos cuidadosamente.

Utilización: Sirve para decorar tartas, postres, copas heladas, *mousses*, etc.

Conservación: Se conserva de 15 a 20 días en una lata o recipiente hermético.



Tiempo con Thermomix: 40 s
Tiempo total: 30 m

(para 50 unidades)

100 g de azúcar glas
1 cucharadita de azúcar vainillado
100 g de mantequilla,
a temperatura ambiente
3 claras de huevo
100 g de harina de repostería
1 pellizco de sal

Lenguas de gato

> Precaliente el horno a 180°.

> Pese la harina y resérvela.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada los azúcares y la mantequilla y programe **10 segundos, velocidad 2**. Agregue las claras y programe **velocidad 2**, sin programar tiempo, e incorpore por el bocal, poco a poco, la harina y la sal.

> Ponga la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa y déjela reposar durante 10 minutos.

> Sobre una bandeja engrasada o cubierta con papel de hornear, vaya haciendo pequeños bastoncitos dejando separación entre ellos, pues se extienden durante la cocción.

> Introduzca la bandeja en el horno de 7 a 10 minutos o hasta que tengan el borde dorado.

Sugerencia: Puede unir dos lenguas poniendo en el centro crema de mantequilla con el sabor que a usted más le guste, o bien mojarlas en chocolate fundido.



TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 24 unidades)

250 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
4 claras de huevo
1 pizca de sal
4 yemas de huevo
250 g de aceite de girasol
120 g de leche
350 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química

Magdalenas

> Precaliente el horno a 220º.

> Prepare la bandeja del horno con los moldes de papel (aproximadamente 24 unidades).

> Pese el aceite y la leche y reserve.

> Pulverice el azúcar y la piel de limón programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada las claras de huevo con la sal y programe **4 minutos, velocidad 3 1/2**. Cuando hayan montado sáquelas a un bol grande y reserve.

> Con la mariposa puesta, agregue las yemas y el pulverizado de azúcar y limón. Programe **1 minuto, velocidad 3 1/2**.

> Programe **velocidad 3**, sin programar tiempo, e incorpore el aceite con la leche por el bocal.

> Abra la tapa, quite la mariposa, agregue la harina y la levadura y mezcle **30 segundos, velocidad 4**. Por último envuelva con cuidado con las claras a punto de nieve en el bol.

> Reparta la mezcla en los moldes (puede hacerlo con una manga pastelera). Conviene dejarlas reposar 15 minutos. Introduzca la bandeja en el horno aproximadamente 10-12 minutos hasta que estén doradas.



TIEMPO CON THERMOMIX: 10 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 24 unidades)

4 claras de huevo
1 pellizco de sal
250 g de mantequilla, a temperatura ambiente
250 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
4 yemas de huevo
120 g de leche
250 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química

Magdalenas de mantequilla

> Prepare la bandeja del horno con los moldes de papel, aproximadamente 24 unidades.

> Pese el azúcar y la leche y reserve.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, incorpore las claras y la sal y programe **4 minutos, velocidad 3 1/2**. Sáquelas a un bol grande y reserve.

> Ponga la mantequilla en el vaso (tiene que estar blanda) y programe **15 segundos, velocidad 3**.

> Con la máquina en marcha en **velocidad 4**, añada por el bocal el azúcar, las yemas una a una y la leche.

> Incorpore la harina con la levadura y programe **30 segundos, velocidad 4**.

> Vierta la crema en el bol con las claras reservadas y mezcle de forma envolvente. Reparta la mezcla en los moldes (puede hacerlo con una manga pastelera). Deje reposar 30 minutos en los moldes antes de hornear.

> Precaliente el horno a 200°.

> Hornee 10 minutos.

Sugerencia: Puede espolvorear con azúcar antes de introducirlas en el horno, añadir pepitas de chocolate, pasas, etc.

Magdalenas de naranja

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 24 unidades)

½ naranja de zumo con piel
4 huevos (200 g)
200 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
220 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura química
Azúcar para espolvorear

> Ponga en el vaso la media naranja, los huevos y el azúcar. Programe **3 minutos, 37°, velocidad 5**.

> Cuando acabe, vuelva a programar **3 minutos, velocidad 5**.

> Vierta el aceite en el vaso y mezcle **15 segundos, velocidad 5**.

> Agregue la harina, la levadura y la sal. Programe **8 segundos, velocidad 6**.

> Vierta la mezcla en una manga pastelera, rellene los moldes de magdalenas hasta las 3/4 partes y deje reposar 30 minutos en el frigorífico.

> Precaliente el horno a 250°.

> Antes de hornear espolvoree las magdalenas con azúcar.

> Baje la temperatura del horno a 220° y hornee durante 15 minutos aproximadamente.

Mantecados

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 50 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 40 unidades)

30 g de azúcar glas
80 g de vino oloroso seco
1 pellizco de sal
200 g de manteca de cerdo
400 g de harina de repostería
200 g de azúcar glas

> Ponga en el vaso los 30 g de azúcar glas, el vino y la sal. Programe **2 minutos, 37°, velocidad 4**.

> Agregue la manteca y mezcle programando **20 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore la harina y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Envuelva la masa en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante al menos una hora.

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga la masa entre 2 láminas de plástico transparente y estírela dejando 1 cm de grosor, aproximadamente.

> Con cortapastas de formas variadas, corte piezas no muy grandes y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

> Introduzca la bandeja en el horno, durante 13 ó 15 minutos. Saque del horno, deje enfriar y reboce con los 200 g del azúcar glas antes de servir.

Cordiales

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 48 unidades)

300 g de almendras crudas
170 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
2 huevos
250 g de cabello de ángel

Para espolvorear
Azúcar
Canela

Montaje
2 obleas (láminas)

> Ponga las almendras en el vaso y trocéelas programando **15 segundos, velocidad 4**. Deben quedar trozos pequeños. Retírelas del vaso y resérvelas.

> Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Añada la piel de limón y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore los huevos y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**. Añada las almendras reservadas y mezcle **10 segundos, velocidad 3**. Retire la masa del vaso a un recipiente. Tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

> Precaliente el horno a 180°.

> Corte cuadrados de oblea de 4 x 4 cm o círculos de 4 cm de diámetro, colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona y vierta encima de cada cuadrado una cucharadita de cabello de ángel, cubra con una porción de masa e introduzca en el horno durante 15 minutos.

Nota: Si no tuviese obleas, puede poner una pequeña porción de masa, el cabello de ángel y cubrir con la misma masa.

Galletas con dátiles y nueces

TIEMPO CON THERMOMIX: 24 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 24 unidades)

100 g de dátiles (sin hueso)
230 g de harina de repostería
½ cucharadita de canela
75 g de mantequilla troceada, a temperatura ambiente
100 g de azúcar moreno
1 huevo
30 g de leche

Decoración
12 nueces, partidas a la mitad

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga los dátiles en el vaso y trocee programando **10 segundos, velocidad 5**. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso incorpore los ingredientes restantes y programe **6 segundos, velocidad 6**.

> Añada los dátiles reservados y programe **8 segundos, velocidad 5**.

> Con pequeñas porciones de masa forme bolas (del tamaño de una nuez). Dispóngalas sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Aplástelas ligeramente y coloque encima de cada una un trozo de nuez.

> Introduzca la bandeja en el horno durante 20 minutos aproximadamente.



Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 50 unidades)

Decoración
1 huevo, para pintar
100 g de avellanas crudas

Masa
200 g de avellanas crudas
400 g de harina de repostería
200 g de azúcar
300 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Pastas de avellanas

> Ponga las avellanas de la decoración en el vaso y trocee programando **2 segundos, velocidad 6**. Saque y reserve.

> Sin lavar el vaso, incorpore las avellanas de la masa y programe **8 segundos, velocidad 4**. Deben quedar en trozos pequeños.

> Añada la harina, el azúcar y la mantequilla y programe **20 segundos, velocidad 6**. Introduzca la masa en una bolsa de plástico o envuélvala con film transparente y deje reposar en el frigorífico una hora como mínimo.

> Precaliente el horno a 180°.

> Cuando la masa haya reposado, colóquela sobre la encimera y haga un bloque sin amasar mucho. Divídalo en 4 partes y forme con cada una de ellas cilindros de 4 cm de diámetro aproximadamente. Corte con un cuchillo cada cilindro en rodajas de 1 1/2 cm de ancho. Saldrán de 12 a 14 pastas de cada uno.

> Sobre la bandeja del horno, forrada con papel de hornear, coloque las piezas presionando la superficie con tres dedos a la vez.

> Píntelas con huevo batido y espolvoree con las avellanas picadas reservadas para la decoración.

> Hornee 15 minutos. Saque y deje enfriar.

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 30 m

(para 60 unidades)

200 g de harina de repostería
50 g de maicena
100 g de azúcar moreno
50 g de almendras molidas
1 pellizco de sal
1 huevo
150 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1 cucharadita de vainilla líquida

Decoración
1 clara de huevo
70 g de almendras, en bastoncitos o laminada

Pastas de almendras

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y déjela reposar 15 minutos en el frigorífico.

> Estire la masa entre dos láminas de plástico transparente, dejándola de 7 mm de espesor aproximadamente. Corte las pastas con el cortador elegido y colóquelas sobre la bandeja de horno forrada con papel de hornear.

> Bata un poco la clara de huevo con un tenedor y pinte con un pincel la superficie de las pastas, espolvoree después con la almendra troceada.

> Hornéelas 15 minutos. Déjelas enfriar encima de una rejilla. Conserve en recipiente hermético.

Pastas de hojaldre con glasa real

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 30 unidades)

500 g de hojaldre rápido (pág. 12)
350 g de glasa real (pág. 31)

> Haga una masa de hojaldre rápido, según las indicaciones de la pág. 12 y estírela hasta dejarla de 1 cm de espesor.

> Precaliente el horno a 200°.

> Prepare la glasa real según las indicaciones de la pág. 31 y viértala en el centro de la masa de hojaldre. Con una espátula o paleta plana extienda la glasa, de forma que la masa de hojaldre quede totalmente cubierta.

> Con un cuchillo o ruleta corte la masa en cuadrados o rectángulos del tamaño deseados, y colóquelos en una bandeja forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

> Introduzca la bandeja en el horno durante 12 ó 15 minutos. La glasa quedará de un color café con leche.

Cookies *de chocolate y nuez*

TIEMPO CON THERMOMIX: 45 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 40 unidades)

200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
2 huevos
100 g de azúcar moreno
100 g de azúcar
400 g de harina de repostería
1 cucharadita de bicarbonato
100 g de nueces (partidas en trozos gruesos)
100 g de perlitas de chocolate, o chocolate *fondant* partido en trozos gruesos

> Precaliente el horno a 200°.

> Ponga en el vaso la mantequilla, huevos y azúcares y mezcle programando **15 segundos, velocidad 4**.

> Añada la harina, la sal, el bicarbonato, las nueces y las perlitas de chocolate. Programe **30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga**, ayudándose con la espátula.

> Con la ayuda de una cucharita, coja porciones pequeñas y haga bolas. Sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona, aplástelas dándoles forma de galletas.

> Hornee durante 15 minutos aproximadamente.



Tiempo con Thermomix: 50 s
Tiempo total: 30 m

(para 40 unidades)

120 g de azúcar glas
400 g de harina de repostería
240 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1 huevo

Pastas de té cortadas

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y déjela reposar 15 minutos en el frigorífico.

> Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas. Coloque las pastas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

> Pinte algunas pastas con yema de huevo batida y hágales unas estrías con un tenedor. Pase otras por azúcar o azúcar moreno. También puede decorarlas con frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc.) o con media guinda en almíbar.

> Una vez decoradas, introduzca la bandeja en el horno durante 10 ó 12 minutos.

Sugerencia: Si quiere hacer galletas de chocolate agregue 50 g de cacao puro en polvo a los ingredientes. También puede hacer la mitad de masa blanca y la otra mitad de chocolate y combinar colores para hacer dameros, espirales, etc.








TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 30 unidades)

50 g de azúcar glas
250 g de harina de repostería
190 g de mantequilla, a temperatura ambiente
2 huevos (100 g)

Para la cobertura de chocolate
250 g de chocolate *fondant*

Pastas de té rizadas

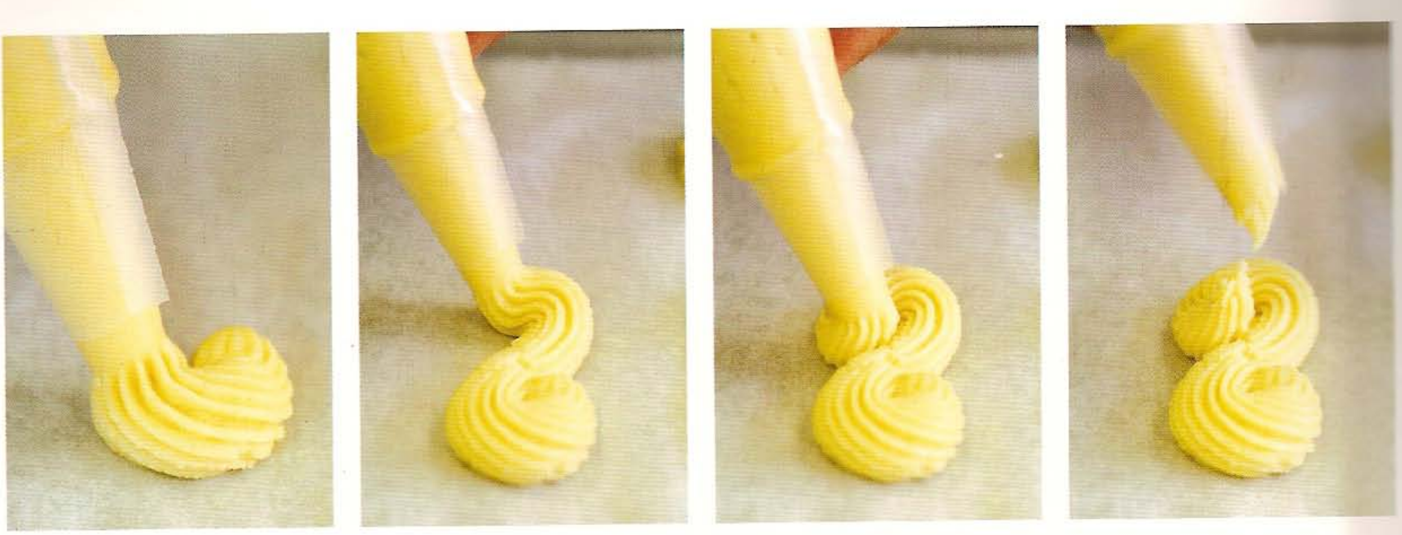
> Precaliente el horno a 200º.

> Ponga en el vaso todos los ingredientes y mezcle durante **30 segundos, velocidad 4**. Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.

> Sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona, haga formas variadas (redondas, bastoncitos alargados, con forma de concha, etc.) Introduzca la bandeja en el horno durante 10 ó 12 minutos, hasta que estén doradas.

> Mientras tanto, ponga el chocolate en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. A continuación, programe **4 minutos, 37º, velocidad 3**.

> Vierta el chocolate en un bol y sumerja las pastas en él. Puede cubrir sólo las puntas o bien mojar la mitad en diagonal. También puede poner el chocolate en un cucurucho pequeño de papel y hacer hilos de chocolate sobre las pastas cortadas.



Pastas de té rizadas >



Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 30 m

(para 30 unidades)

100 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
400 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
50 g de moscatel o vino dulce
140 g de manteca de cerdo
30 g de aceite de girasol
2 yemas de huevo
1 pellizco de sal
1 huevo batido, para pintar

Relleno
Confitura de batatas (pág. 218)

Pastisset *de batata*

> Precaliente el horno a 180º.

> Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada la piel del limón por el bocal y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Agregue el resto de los ingredientes y amase programando **20 segundos, velocidad 6**. Saque la masa a una bolsa de plástico y deje reposar 15 minutos en el frigorífico.

> Con una porción de masa forme una bola pequeña y colóquela encima de una lámina de plástico. Aplástela con la mano o con un rodillo hasta que quede un círculo de 8 cm de diámetro aproximadamente, y ponga una cucharadita de confitura de batatas en el centro. Con ayuda del plástico doble por la mitad para cerrar la empanadilla, sellando los bordes con un tenedor.

> Coloque los *pastisset* en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y pinte la superficie con huevo batido.

> Introduzca la bandeja en el horno durante 10 ó 12 minutos.

Sugerencia: También puede hacer una empanada grande o cambiar el relleno por cabello de ángel.

Tiempo con Thermomix: 15 m, 40 s
Tiempo total: 1 h

(para 40 unidades)

5 huevos
150 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
30 g de licor de anís dulce
20 g de anís en grano
400 g de harina de repostería
1 huevo batido, para pintar

Rosquillas tontas

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, ponga los huevos con el azúcar y programe **10 minutos, velocidad 4**.

> Agregue el aceite, el licor y los anises y mezcle programando **5 segundos, velocidad 2**. Quite **la mariposa**.

> Incorpore la harina y programe **30 segundos, velocidad 6**.

> Después amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. La masa tiene que quedar blanda, pero que se pueda manejar con las manos. Deje reposar 15 minutos.

> Precaliente el horno a 180°.

> Con las manos aceitadas, haga bolas de 30 g aproximadamente y forme las rosquillas introduciendo los dedos en el centro para darles forma. Colóquelas en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y píntelas con huevo batido.

> Hornee 12 minutos aproximadamente.

Rosquillas listas:
Estas mismas rosquillas se convierten en listas mojándolas en jarabe caliente y bañándolas con glaseado blanco de anís.

> Sumerja cada rosquilla en el jarabe caliente, coloque en una rejilla y deje secar. Luego bañe la mitad superior con el glaseado blanco de anís y deje secar.

> **Jarabe:** Ponga en el vaso 500 g de agua y 150 g de azúcar y programe **7 minutos, 100°, velocidad 2**.

> **Glaseado blanco de anís:** Pulverice 150 g de azúcar programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Con la espátula baje bien los restos de las paredes, agregue 2 claras y una cucharada de zumo de limón, coloque **la mariposa en las cuchillas** y programe **3 minutos, velocidad 4**. Por el bocal, con la máquina en marcha en **velocidad 3**, vierta una cucharada de agua y una cucharada de licor de anís.

Tiempo con Thermomix: 14 m
Tiempo total: 1 h

(para 60 unidades)

Para la masa
750 g de pasta *choux* (pág. 18)

Para el relleno
750 g de crema pastelera (pág. 30)
1 cucharada rasa de cacao puro en polvo
1 cucharada rasa de café soluble

Para la cobertura
Glaseado blanco (pág. 31)
1 cucharadita rasa de café soluble
75 g de chocolate *fondant*
1 cucharada de agua
10 g de mantequilla

Petisús (éclairs)

Pasta *choux*

> Prepare la pasta *choux* según las indicaciones de la pág. 18 y póngala en una manga pastelera con boquilla lisa, de 1 cm de diámetro.

> Precaliente el horno a 220°.

> Forre una bandeja de horno con papel de hornear o lámina de silicona. Con la manga pastelera vaya haciendo bastoncitos de 5 cm de largo aproximadamente.

> Introduzca en el horno y cuando hayan pasado 10 minutos, baje la temperatura a 200° y hornee 10 minutos más con la puerta del horno entreabierta (si fuera necesario ponga una cuchara para que no se cierre). Deben quedar secos por fuera y tiernos por dentro.

Crema pastelera

> Siga las instrucciones de la receta básica. Divídala en tres partes en diferentes recipientes. Aromatice una de las partes con una cucharada de café soluble, otra parte con una cucharada de cacao puro en polvo y deje la última parte sin aromatizar. Vierta cada una en mangas pasteleras diferentes (si usa desechables). Si solo tiene una manga pastelera, cubra las cremas con film transparente, poniéndolo bien pegado a éstas para que no formen corteza al enfriarse. Reserve en el frigorífico.

Montaje

> Haga un corte por un lado sin separar las dos mitades y rellene 20 petisús con la crema de café, otros 20 petisús con crema de chocolate, y los restantes con crema sin aromatizar.

> Bañe cada pastel por la parte superior con las glasas según el sabor de la crema.

Glaseado blanco y glaseado de café

> Prepare el glaseado blanco según las indicaciones de la pág. 31. Sepárelo en dos partes y añada a una de ellas una cucharadita de café soluble disuelto en una cucharadita de agua.

Cobertura de chocolate

> Ponga en un bol pequeño apto para el microondas el chocolate *fondant* con la mantequilla y el agua. Caliente 30 segundos al 100%. Mezcle para integrar los ingredientes.

Sugerencia: También puede rellenarlos con nata montada y espolvorearlos con azúcar glas, o hacerlos al praliné añadiendo una cucharada de praliné a la crema pastelera y decorando con caramelo por encima.

Petisús (éclairs) >



Tiempo con Thermomix: 1 m, 15 s
Tiempo total: 12 h

(para 24 unidades)

25 g de mantequilla, a temperatura ambiente
80 g de azúcar
15 g de harina de repostería
90 g de almendras laminadas
2 claras de huevo

Tejas de almendras

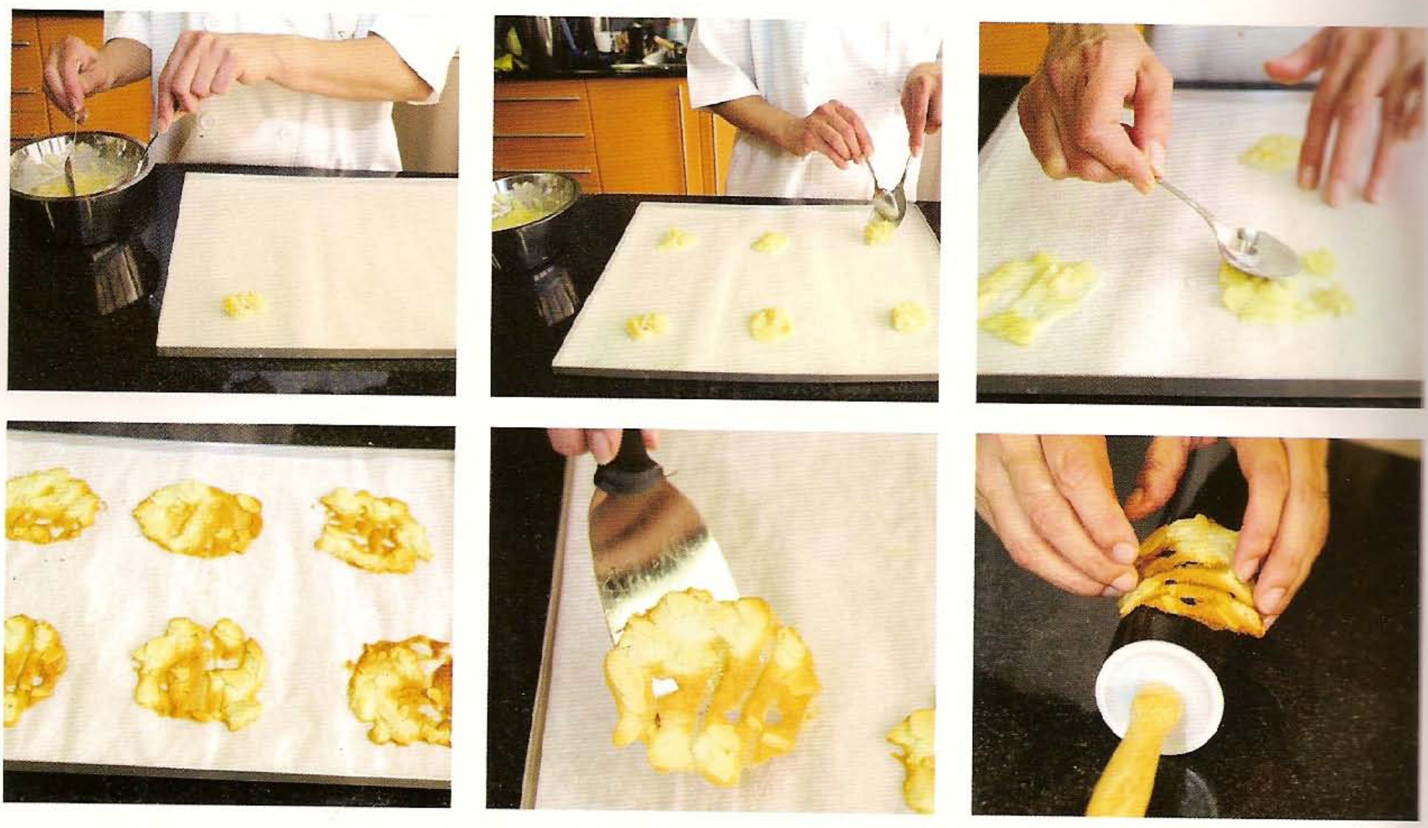
> Coloque **la mariposa en las cuchillas** e incorpore la mantequilla en trozos pequeños. Seguidamente programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

> Añada el azúcar, la harina, las almendras y las claras. Programe **15 segundos, velocidad 2**.

Nota: Esta masa es conveniente hacerla por la mañana y dejarla reposar hasta la tarde o hacerla por la noche y que repose hasta el día siguiente. Debe reposar en el frigorífico, dentro de un recipiente con tapa (o cubierta con film transparente).

> Cuando la masa haya reposado, precaliente el horno a 180° y forre con papel de horno dos bandejas grandes. Vierta media cucharada de masa en la bandeja y, con el reverso de la cuchara, extiéndala lo más fina posible (procure que las almendras queden bien repartidas). En cada bandeja puede colocar 6 tejas.

> Introduzca la bandeja en el horno a media altura y hornee de 7 a 8 minutos. Cuando empiecen a dorarse, saque la bandeja del horno y retire las tejas con una espátula (es una masa blanda y moldeable mientras está caliente). Déjelas enfriar sobre una bandeja plana o colóquelas, en caliente, sobre el rodillo de amasar presionando suavemente con un paño húmedo, para que tomen forma curvada.





TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 24 unidades)

Masa
Masa *sablé* (pág. 16), o de hojaldre (pág. 12)

Relleno
375 g de crema pastelera, la mitad de la receta básica (pág. 30)
10 fresas
3 kiwis
3 mandarinas (u otra fruta)

Cobertura
50 g de agua, (para hidratar la gelatina)
1 sobre de gelatina de manzana (80 g)
200 g de agua

Tartaletas de frutas

> Prepare las tartaletas con la masa *sablé* o de hojaldre rápido, según las indicaciones de las págs. 16 y 12.

> Haga la crema pastelera siguiendo las indicaciones de la pág. 30.

> Hidrate la gelatina en un bol con los 50 g de agua.

> Vierta en el vaso los 200 g de agua restantes y programe **1 minuto, 100°, velocidad 1.**

> Añada la gelatina escurrida y disuelva programando **30 segundos, 100°, velocidad 2.**

Montaje

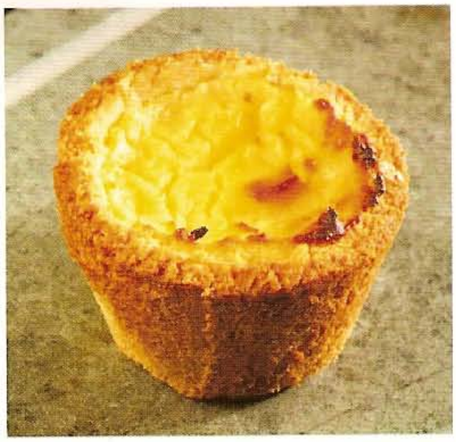
> Las tartaletas y la crema deben estar frías.

> Rellene las tartaletas con crema pastelera y coloque las frutas bien lavadas y secas, de forma decorativa. Pinte con la gelatina y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir. También puede espolvorearlas con azúcar glas.

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M. 30 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

500 g de leche
100 g de mantequilla
100 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
150 g de azúcar
3 huevos



Pastel de arroz

> Precaliente el horno 180°.

> Vierta la leche en el vaso y programe **4 minutos, 90°, velocidad 2** para calentarla. Resérvela en una jarra u otro recipiente.

> Ponga en el vaso la mantequilla y programe **2 minutos, 50°, velocidad 2.**

> Añada el azúcar, los huevos, la harina y la sal. Programe **15 segundos, velocidad 3.**

> Agregue la leche reservada y programe **15 segundos, velocidad 4.**

> Unte con mantequilla un molde cuadrado de 20 x 20 cm aproximadamente (o uno redondo de 20 cm de diámetro) y vuelque en él la preparación. Introduzca en el horno durante 50 minutos aproximadamente.

Sugerencia: Puede hacer pequeños pasteles utilizando moldes individuales (tipo flanera) de 7 cm de diámetro, teniendo en cuenta que el tiempo de cocción será menor, aproximadamente 30 minutos. También puede cubrir el molde o moldes con una lámina muy fina de hojaldre, volcar la preparación y hornear de la misma manera.

Tartaletas de frutas >



> Tartas
y grandes pasteles

Bagatelle *de fresones*

TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 12 personas)

1 bizcocho genovés o plancha (pág. 8)
1.000 g de crema de mantequilla con yemas (pág. 24) ó 600 g de crema de mantequilla con leche (pág. 26)
250 g de almíbar (pág. 22)
500 g de pasta de almendra (pág. 19)
350 g de merengue suizo (pág. 36)
300 g de fresones limpios y secos

> Prepare con antelación el bizcocho en un molde desmontable, la pasta de almendras coloreada y el almíbar para la crema de mantequilla, que deberá estar frío.

> Haga el merengue según las indicaciones de la pág. 36. Saque a un bol grande y reserve.

> Prepare la crema de mantequilla según las indicaciones de las págs. 24 ó 26. Vuelque sobre el merengue y mezcle con cuidado de forma envolvente hasta obtener una crema homogénea.

Montaje de la tarta:

> Forre la base del molde donde ha hecho el bizcocho, con film transparente. Engrase los laterales del molde con mantequilla y espolvoree con azúcar.

> Sobre una lámina de plástico espolvoreada con azúcar glas, coloque la pasta de almendras, cúbrala con otra lámina de plástico y extiéndala con la ayuda de un rodillo. Cuando tenga un grosor de 5 mm, corte un círculo usando la base del molde como medida. Con mucho cuidado introduzca el círculo de pasta de almendras en el molde preparado.

> Corte el bizcocho por la mitad y coloque una de las partes sobre la pasta de almendra, rocíelo con la mitad del almíbar para bañar bizcochos.

> Añada 4 cucharadas de la mezcla de mantequilla y merengue, distribuyéndola bien sobre el bizcocho.

> Corte los fresones por la mitad de forma longitudinal y colóquelos uno al lado de otro, en los laterales del molde, de modo que el corte quede hacia afuera. Reserve 2 ó 3 fresones enteros con las hojas para colocar encima de la tarta.

> Corte en trozos pequeños los fresones que le hayan quedado y dispóngalos sobre la crema de mantequilla, vuelque la crema restante y nivele la superficie. Coloque encima la segunda capa de bizcocho, riéguelo con el almíbar restante y cubra con film transparente, presionando suavemente para evitar burbujas de aire.

> Reserve en el frigorífico al menos tres horas antes de desmoldar.

Para desmoldar la tarta correctamente tenga en cuenta estas indicciones:

> Con un cuchillo fino, despegue cuidadosamente los laterales del molde.

> Coloque encima del mismo, el plato de presentación e invierta la tarta de modo que la base del molde quede arriba.

> Abra el molde, retire el aro y la base forrada con film transparente.

> Decore la superficie con los fresones laminados en forma de abanico. También puede hacer adornos de pasta de almendras en diferentes colores.

Bagatelle *de fresones* >



TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M

TIEMPO TOTAL: 3 H, 15 M

(para 8 personas)

Para cubrir el molde

100 g de ron
200 g de agua
300 g de bizcochos de soletilla (pág. 10) o 1 bizcocho genovés en plancha (pág. 8)

Crema de castañas

100 g de mantequilla
100 g de chocolate *fondant*
1 bote de puré de castañas dulce

Decoración

250 g de nata montada (pág. 40)
8 castañas glaseadas u 8 bizcochos de soletilla



Charlota de castañas

> Prepare un molde de *plum cake* de cristal o silicona de aproximadamente 25 x 11 x 8 cm, engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar. Si el molde es metálico fórrelo con film transparente.

> En un bol, mezcle el agua y el ron y vaya mojando los bizcochos uno a uno. Tapice la base y los lados del molde.

> Ponga en el vaso el chocolate y programe **20 segundos, velocidad 7**, agregue la mantequilla y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que está derretido y baje lo que haya quedado en las paredes.

> Incorpore el puré de castañas y programe **30 segundos, velocidad 2**.

> Vierta la mitad de la crema en el centro del molde y extiéndala por toda la superficie. Ponga una capa de bizcochos mojados con el agua y el ron, y distribuya el resto de crema por encima. Para terminar, moje otra capa de bizcochos y colóquelos encima de la crema. Envuelva bien con film transparente apretando un poco. Reserve en el frigorífico al menos tres horas antes de desmoldar.

> Para desmoldar, sumerja unos segundos el molde en agua caliente e inviértalo sobre la fuente de servir.

> Vierta la nata montada en una manga pastelera con boquilla rizada y decore a gusto.

> Decore la charlota colocando encima las castañas glaseadas o los bizcochos partidos a la mitad y colocados en uve.



Tiempo con Thermomix: 25 m, 30 s
Tiempo total: 5 h, 30 m

(para 8 personas)

450 g de masa *sablé* con almendras (pág. 17)
800 g de *mousse* de queso (pág. 149)

Compota de manzana
5 manzanas peladas, sin corazón ni semillas
100 g de agua
1 palo de canela

Bizcocho
100 g de azúcar moreno
50 g de almendras crudas
90 g de azúcar
3 huevos
90 g de harina de repostería

Decoración
50 g de azúcar glas

Crujiente de manzana

> Prepare la *mousse* de queso, según las indicaciones de la pág. 149 y reserve en el frigorífico.

> Haga la masa *sablé* con almendras según las indicaciones de la pág. 17 y deje reposar 15 minutos en el frigorífico.

> Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela en el vaso y programe **15 minutos, 100º, velocidad 1**. Viértala en un cuenco y déjela enfriar.

> Precaliente el horno a 180º.

> Con ayuda del rodillo extienda la masa *sablé* dejándola de 1 cm de grosor, colóquela en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Introdúzcala en el horno de 12 a 15 minutos. Tiene que quedar dorada. Déjela enfriar, trocéela con la mano toscamente y guárdela en una bolsa de plástico. Esta masa es para cubrir la tarta.

> Deje el horno encendido a 170º.

> Prepare el bizcocho. Ponga el azúcar moreno en una sartén y hágalo caramelo. Cuando tome color, agregue las almendras, mezcle todo bien y vuelque la mezcla sobre papel de aluminio o bandeja de silicona y déjelo enfriar. Una vez frío, póngalo en el vaso bien seco y pulverícelo. Reserve en una bolsa de plástico cerrada.

> Con el vaso limpio, coloque **la mariposa en las cuchillas** y agregue el azúcar y los huevos. Programe **5 minutos, 37º, velocidad 3 1/2** y a continuación otros **5 minutos, velocidad 3 1/2**, sin programar temperatura. A continuación, programe **velocidad 1**, sin programar tiempo, e incorpore por el bocal, poco a poco, la harina y el caramelo de almendras pulverizado.

> Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear (de 30 x 40 cm). Introduzca en el horno durante 8 ó 10 minutos. Saque y deje enfriar.

Montaje de la tarta

> Cuando la plancha de bizcocho esté horneada, coloque sobre ella un molde redondo desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro, para usar como medida, y corte un círculo 4 cm más grande que el molde. Con éste círculo de bizcocho forre el molde, (que cubrirá hasta la mitad de los laterales) presionando con las manos y procurando que queden los bordes a la misma altura. Rellene el molde de bizcocho con la compota de manzana y vierta sobre ella la mousse de queso, alise la superficie e introdúzcalo en el frigorífico un mínimo de cuatro horas.

> Cubra la superficie de la tarta con la masa *sablé* desmenuzada. Desmóldela y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

> Espolvoree con azúcar glas.

Crumble *con frutas*

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 52 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 8 personas)

Relleno
1 manzana
1 melocotón (puede ser en almíbar) en dos mitades
50 g de cerezas
100 g de mermelada de frutas del bosque
50 g de mantequilla
30 g de zumo de limón
80 g de azúcar
25 g de maicena

Crumble
La piel de ½ naranja (solo la parte naranja)
La piel de ½ limón (solo la parte amarilla)
50 g de azúcar moreno
50 g de azúcar
100 g de harina de repostería
½ cucharadita de levadura química
100 g de mantequilla fría, en trozos
50 g de almendras tostadas y molidas

Decoración
Azúcar glas



> Ponga en el vaso la manzana cortada en cuartos, el melocotón en mitades y las cerezas (escurridas, si son en almíbar). Programe **2 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore la mermelada y la mantequilla y programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**.

> Vierta el zumo de limón y, por último, la maicena mezclada con el azúcar. Mezcle **4 segundos, velocidad 2**. Retire del vaso y deje enfriar.

> Precaliente el horno a 180°.

> Lave el vaso y enfríelo triturando 7 u 8 cubitos de hielo durante **10 segundos, velocidad 5**.

> Séquelo bien y ponga las pieles de limón y naranja. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada el azúcar blanco y moreno, la harina, la levadura y la mantequilla y programe **4 segundos, velocidad 5**.

> Por último incorpore la almendra molida y programe **2 segundos, velocidad 5**.

> En un molde desmontable de horno de 20 cm de diámetro aproximadamente, vierta un poco más de la mitad del *crumble* y presione suavemente con los dedos por toda la base del molde y 2 cm de los laterales, formando una tartaleta. Rellene con la fruta reservada y termine de cubrir con el resto del *crumble*.

> Introduzca en el horno durante 35 minutos aproximadamente. Deje enfriar y espolvoree con azúcar glas antes de servir.

TIEMPO CON THERMOMIX: 26 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Base
300 g de masa *sablé* (pág. 16)

Relleno
1 pera (200 g)
1 manzana (200 g)
1 plátano (100 g)
100 g de azúcar
30 g de mantequilla
30 g de ron o de brandy

Streusel
90 g de harina de repostería
10 g de cacao, (tipo colacao o nesquik)
100 g de azúcar
100 g de mantequilla, fría
20 g de perlitas de chocolate

Pastel de frutas con streusel

> Precaliente el horno a 180°.

> Prepare la masa *sablé* según las indicaciones de la pág. 16. Déjela reposar 15 minutos en el frigorífico. Transcurrido este tiempo, extiéndala y forre con ella un molde desmontable de tarta de 26 ó 28 cm.

> Introduzca en el horno durante 10 minutos para precocinarla. Saque y reserve. Mantenga el horno a la misma temperatura.

Relleno

> Ponga las frutas peladas y cortadas en trozos dentro del vaso y programe **2 segundos, velocidad 4**.

> En una sartén, lleve a fuego medio el azúcar y la mantequilla y haga un caramelo.

> Incorpore las frutas del vaso a la sartén y caramelice moviéndolas suavemente para que no se rompan. Por último vierta el ron y flambee. Retire del fuego y vuelque sobre la tartaleta precocida.

Streusel

> Con el vaso limpio y seco, incorpore la harina, el cacao, el azúcar y la mantequilla. Programe **4 segundos, velocidad 5**.

> Saque del vaso y cubra toda la fruta. Ponga las perlitas de chocolate por encima del *streusel* y lleve al horno durante 30 minutos. Retire y deje enfriar antes de desmoldar.



TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 42 M

(para 8 personas)

La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
150 g de azúcar
500 g de queso fresco de vaca
1 huevo
75 g de harina de repostería
75 de mantequilla
1 pellizco de sal
½ cucharadita de canela en polvo

Quesada Pasiega

> Precaliente el horno a 200°.

> Ponga en el vaso la piel de limón y el azúcar. Pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

> Incorpore el resto de los ingredientes y mezcle programando **30 segundos, velocidad 6.**

> Vierta la mezcla en un molde de barro o de cristal (tipo *Pyrex)* de 22 cm de diámetro y hornee durante 40 minutos. Para comprobar que está hecha, introduzca una aguja en el centro. Tendrá que salir limpia.

Tiempo con Thermomix: 14 m. 14 s
Tiempo total: 1 h

(para 12 personas)

Cobertura
150 g de almendras crudas
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de agua

Bizcocho
150 g de azúcar
3 huevos
200 g de nata líquida
200 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal

Decoración
50 g de azúcar glas

Tarta de almendras

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga las almendras en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4**. No deben quedar muy trituradas. Retírelas a un cuenco grande y reserve.

> Introduzca en el vaso la mantequilla, el azúcar y el agua y programe **5 minutos, 90°, velocidad 2**. Vierta esta preparación sobre las almendras y reserve.

> Sin lavar el vaso, coloque **la mariposa en las cuchillas**, ponga en el vaso el azúcar y los huevos y programe **4 minutos, 37°, velocidad 4**.

> Cuando acabe, vuelva a programar **5 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura).

> Incorpore la nata, la harina, la levadura y la sal. Programe **10 segundos, velocidad 2.**

> Termine de mezclar ayudándose con la espátula.

> Vierta la mezcla en un molde engrasado y enharinado (de 22 cm aproximadamente de lado o de diámetro) e introdúzcalo en el horno durante 20 ó 25 minutos.

> Pasado este tiempo, desmolde el bizcocho, extienda por encima la cobertura e introdúzcalo de nuevo en el horno de 10 a 15 minutos, a la misma temperatura.

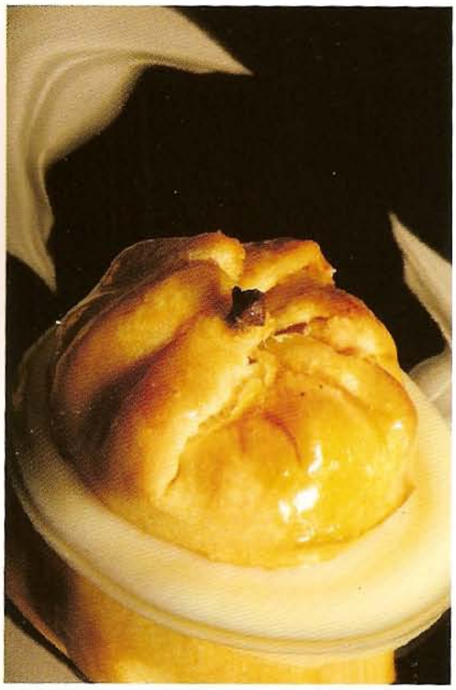
> Deje enfriar la tarta sobre una rejilla y espolvoréela con azúcar glas antes de servir.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 19 s
Tiempo total: 1 h

(para 12 personas)

Masa
1 huevo
50 g de mantequilla
30 g de azúcar
1 pellizco de sal
100 g de agua
300 g de harina de repostería

Relleno
150 g de azúcar moreno
150 g de pasas de corinto
100 g de nueces
1 cucharadita de canela en polvo
150 g de mantequilla, derretida
500 g de manzanas reineta, peladas y descorazonadas
1 cucharadita de zumo de limón



Strudel *de manzana*

> Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa, menos la harina, y mezcle durante **10 segundos, velocidad 4**.

> Añada la harina y amase programando **3 minutos, velocidad Espiga**. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.

> Precaliente el horno a 180°.

> Sin lavar el vaso, introduzca el azúcar, las pasas, las nueces y la canela y programe **5 segundos, velocidad 4**. Saque y reserve.

> En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre él la masa dándole forma de rectángulo y dejándola muy fina. Puede ayudarse con un rodillo. **Fig. 1**

> Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla. **Figs. 2-3**

> Pinte la masa con mantequilla derretida. **Fig. 4**

> Ponga en el vaso las manzanas con el zumo de limón y programe **4 segundos, velocidad 4**.

> Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces reservadas. **Fig. 5**

> Encima de éstas vuelque las manzanas y la mantequilla derretida que le quede. (Reserve un poco para pintar el *strudel*). **Figs. 6-7**

> Empiece a enrollar con el paño, apretando al mismo tiempo. Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que selle bien y deje la unión hacia abajo (para evitar que al hornearse se abra). **Figs. 8-10**

> Colóquelo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. **Fig. 11**

> Píntelo con la mantequilla derretida y hornéelo durante 40 ó 45 minutos. Sírvalo caliente con una crema inglesa fría o, por el contrario, sírvalo frío con la crema inglesa caliente. **Fig. 12**

Sugerencia: Cambie el relleno por fruta de temporada y otros frutos secos. Añádale cacao o mermelada. Puede hacer *strudel* de tamaño individual y también como un pastelito.



Strudel de manzana (paso a paso)


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Tarta *Saint-Honoré* (paso a paso)



1



2



4



5





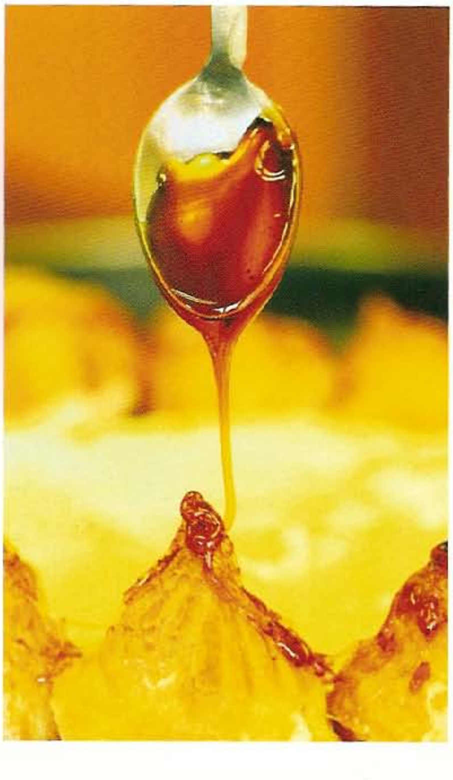
Tiempo con Thermomix: 22 m, 20 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 12 personas)

Masa
250 g de hojaldre rápido (pág. 12)
750 g de pasta *choux* (pág. 18)

Relleno
4 hojas de gelatina grandes hidratadas
750 g de crema pastelera (pág. 30)
6 claras de huevo
50 g de azúcar
1 pellizco de sal

Caramelo
200 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón



Tarta Saint-Honoré

> Precaliente el horno a 180°.

> Corte un disco de masa de hojaldre de aproximadamente 26 ó 28 cm de diámetro y colóquelo sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Pínchelo con un tenedor (o rodillo de púas, como en la foto del paso a paso) y pinte con huevo batido. **Figs. 1-2**

> Forme un cordón de pasta *choux* por todo el borde del disco de hojaldre, con una boquilla lisa o rizada. Reserve la pasta sobrante para hacer los petisús. **Fig. 3**

> Hornee la base preparada, durante 30 minutos aproximadamente. Saque y deje enfriar. **Fig. 4**

> Con el resto de pasta *choux*, prepare pequeños petisús procurando que queden de un tamaño similar y lleve al horno durante 30 minutos. Saque y deje enfriar. **Fig. 5**

> Haga la crema pastelera con 6 yemas según la receta de la pág. 30 y, en el último minuto, añada por el bocal la gelatina hidratada bien escurrida.

> Vierta la crema pastelera en un bol, cubriendo bien la superficie con film transparente. **Fig. 6**

> Con el vaso y las cuchillas bien limpios y secos, monte las claras. Coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, junto con 50 g de azúcar programando **9 minutos, 37°, velocidad 3 1/2.**

> Vuelque una tercera parte de las claras montadas sobre la crema pastelera caliente y mezcle con movimientos envolventes. Añada el resto de las claras y siga mezclando suavemente hasta que quede completamente integrada. **Fig. 7**

> Rellene los petisús con la crema y guarde el resto para rellenar la base. **Fig. 8**

> Vierta el resto de la crema en el centro de la tarta. **Fig. 9**

> Prepare el caramelo. Ponga en una sartén antiadherente el azúcar y el zumo de limón y deje a fuego medio hasta que se forme un caramelo dorado.

> Con el caramelo caliente pegue los petisús alrededor de la base y cúbralos con más caramelo. **Fig. 10**

> Cuando esté frío, adorne el *Saint Honoré* con hilos de caramelo. **Figs. 11-12**

Sugerencia: También puede rellenar el *Saint Honoré* de nata montada y los petisús de crema pastelera o todo relleno de nata, según su gusto.

Tarta Saint-Honoré >



Tiempo con Thermomix: 14 m, 45 s
Tiempo total: 45 m

(para 8 personas)

Base
300 g de masa *sablé* (pág. 16)
1 huevo batido, para pintar

Crema de limón
100 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
350 g de agua
150 g de zumo de limón
3 yemas de huevo (reserve las claras)
50 g de maicena

Cobertura
350 g de merengue suizo (pág. 36)

Tarta de limón y merengue

> Precaliente el horno a 180°.

> Prepare la masa *sablé* según las indicaciones de la página 16. Estírela entre dos plásticos con ayuda de un rodillo y forre con ella un molde, de aproximadamente 30 cm de diámetro, en el que pueda hornear y conservar la tarta (tipo *pyrex* o de cerámica). Pinche la superficie con un tenedor, pinte con huevo batido y hornee durante 20 minutos. Saque y deje enfriar.

Crema de limón

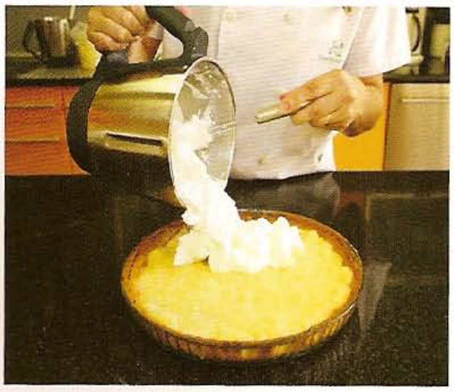
> Vierta el azúcar y la piel de limón en el vaso y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore el agua, el zumo de limón, las yemas y la maicena. Programe **6 minutos, 100°, velocidad 4**. Saque del vaso y, cuando esté templado, vuelque sobre la base ya horneada.

Merengue

> Prepare el merengue según las indicaciones de la pág 36, viértalo sobre la tarta y extendiéndalo con la base de una cuchara formando picos. También puede hacerlo con una manga pastelera con boquilla rizada.

> Gratine en el horno con el grill a máxima potencia durante unos segundos.








Tiempo con Thermomix: 50 s
Tiempo total: 45 m

(para 8 personas)

Masa
10 g de chocolate *fondant*
2 clavos de olor
120 g de avellanas tostadas
1 huevo mediano
200 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
100 g de mantequilla, fría y en trozos pequeños
20 g de ron

Relleno
200 g de mermelada de frambuesas

Decoración
1 huevo, batido para pintar
2 cucharadas de azúcar glas, para espolvorear

Tarta de Linz

> Ponga en el vaso el chocolate y los clavos y ralle, programando **15 segundos, velocidad 6**.

> Incorpore las avellanas y repita la operación.

> Añada el resto de ingredientes de la masa y programe **20 segundos, velocidad 4**.

> Saque la masa del vaso, forme con ella una bola y reserve en el frigorífico durante 10 minutos.

> Precaliente el horno a 180°.

> Mientras, engrase un molde desmontable de aproximadamente 26 cm de diámetro. Cuando la masa haya reposado el tiempo indicado, colóquela sobre la encimera enharinada, corte un tercio de la masa y resérvelo.

> Estire el resto de la masa y forre con ella el fondo y las paredes del molde. Cubra con la mermelada de frambuesa.

> Estire la masa reservada y corte tiras de aproximadamente 2 cm. Colóquelas sobre la mermelada formando un enrejado. Pinte con el huevo batido y hornee durante 30 minutos aproximadamente.

> Retire del horno y espolvoree con azúcar glas antes de servir.

Tarta de kiwi, plátano y fresa

TIEMPO CON THERMOMIX: 20 M
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 8 personas)

Base
500 g de hojaldre rápido (pág. 12)

Crema de relleno
150 g de azúcar
La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
200 g de nata líquida
200 g de queso crema, tipo *Philadelphia*
4 huevos
50 g de mantequilla

Glaseado
100 g de azúcar
100 g de agua
Unos trozos pequeños de kiwi
2 cucharaditas de zumo de limón

Decoración
2 plátanos
2 - 3 kiwis
4 fresones

> Precaliente el horno a 180°.

> Prepare el hojaldre rápido según las instrucciones de la pág. 12 y forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm. Pinche con un tenedor toda la masa y selle bien los bordes con las manos mojadas en agua. Introdúzcala en el horno hasta que comience a dorarse (15 minutos aproximadamente). Retírela del horno y resérvela.

Relleno

> Con el vaso seco, pulverice el azúcar programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada la piel del limón (bien seca con papel de cocina), y programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, agregue al vaso los ingredientes restantes del relleno y programe **7 minutos, 90°, velocidad 2**.

> Cuando acabe el tiempo programe **1 minuto, velocidad 2** (sin programar temperatura). Vuelque la crema sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Glaseado

> Enjuague bien el vaso y ponga los ingredientes del glaseado. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

Montaje y decoración

> Mientras tanto, pele y corte las frutas en rodajas finas y colóquelas sobre la crema en forma decorativa. Puede utilizar otras frutas, si lo desea.

> Pinte la tarta con el glaseado, cubriendo bien las frutas, y déjela en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sugerencia: También puede hacer la tarta rectangular o cuadrada. Corte un rectángulo o cuadrado de masa, píntelo con huevo y pinche toda la superficie. Corte tiras de masa de aproximadamente 3 ó 4 cm de ancho y colóquelas en los bordes de la masa, píntelas con huevo batido e introduzca en el horno precalentado hasta que los bordes suban y comience a dorarse.



Tarta de moka y almendra

Tiempo con Thermomix: 9 m, 30 s
Tiempo total: 2 h

(para 12 personas)

25 - 30 bizcochos de soletilla (pág. 10)
1 kg de crema de mantequilla con yemas (pág. 24)
100 g de almendras tostadas y troceadas
50 g de café, fuerte
50 g de leche fría

> Prepare los bizcochos de soletilla siguiendo las indicaciones de la receta de la pág. 10. También puede rellenar un bizcocho genovés cortándolo en tres rodajas.

> Prepare la crema de mantequilla de moka, siguiendo las indicaciones de la pág. 24.

> Forre un molde redondo de 22 ó 24 cm de diámetro con film transparente, procurando que sobresalga lo suficiente por el borde para poder luego envolver la tarta.

> Tapice la base con bizcochos y píntelos con leche fría. Extienda un poco de la crema de moka, espolvoree unas almendras troceadas y cubra con otra capa de bizcochos, pintándolos con café. Vuelva a extender otra capa de crema y almendras y termine con una capa de bizcochos pintados con café.

> Envuelva la tarta con el film transparente y déjela reposar en el frigorífico durante una hora, como mínimo.

> Desmolde la tarta, quite el film transparente y cubra la superficie con crema, procurando que quede bien lisa. Vierta la crema restante en una manga pastelera con boquilla rizada y decórela a su gusto.

> Consérvela en el frigorífico hasta el momento de servir.

Conservación: Esta tarta se conserva muy bien en el frigorífico durante siete días y en el congelador durante un mes. En este caso debe sacarla con antelación y consumirla en el día.

Tarta de nuez

TIEMPO CON THERMOMIX: 46 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 8 personas)

Base
300 g de masa *sablé*, (pág. 16)

Relleno
250 g de nueces
60 g de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de levadura química
20 g de miel
10 g de licor seco o de ron

Glaseado fluido
200 g de azúcar glas
50 g de agua

Decoración
8 nueces, en mitades

> Precaliente el horno a 180°.

> Haga la masa *sablé* según las indicaciones de la pág. 16 y forre con ella un molde desmontable de tarta de 24 cm de diámetro. Reserve.

> Ponga las nueces en el vaso y trocéelas programando **10 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore el resto de los ingredientes del relleno y mezcle programando **15 segundos, velocidad 3**.

> Extienda el relleno sobre la tarta e introduzca en el horno durante 25 minutos. Retire y deje enfriar.

> Vierta en el vaso el azúcar glas y el agua y mezcle **15 segundos, velocidad 3**.

> Desmolde la tarta sobre un plato, vierta el glaseado fluido sobre el relleno y adorne con las nueces en mitades.

Tarta de manzana

Tiempo con Thermomix: 23 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

Masa
250 g de hojaldre rápido (pág. 12)

Relleno
500 g de manzanas (*golden*, reineta o *grand smith*)
50 g de azúcar moreno
100 g de mantequilla
50 g de pasas
70 g de nueces
1 cucharadita de canela en polvo

> Prepare una masa de hojaldre rápido, siguiendo las indicaciones de la pág. 12. Una vez que haya reposado en el frigorífico, extiéndalo y cubra un molde desmontable rectangular de aproximadamente 12 x 35 cm, pinchándolo en la base con un tenedor. Reserve.

> Precaliente el horno a 180º.

> Corte en 4 trozos las manzanas, quíteles la piel y las semillas y póngalas en el vaso junto con el azúcar, la mantequilla, las pasas, la canela y las nueces. Programe **3 segundos, velocidad 4** (tienen que quedar trozos grandes).

> Distribuya el relleno encima del molde cubierto con el hojaldre e introduzca en el horno durante 30 minutos, aproximadamente.

Sugerencia: Una vez fría puede pincelarla con gelatina de manzana diluida, para darle brillo.



Tarta de queso al limón

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Base
80 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de galletas napolitanas

Relleno
250 g de agua
1 sobre de gelatina de limón
400 g de queso *Philadelphia*
200 g de nata
40 g de azúcar

Cubierta
200 g de mermelada de fresa, frambuesa, ciruela etc. a su elección
2 cucharadas de zumo de limón
3 cucharaditas de gelatina (15 g aproximadamente)
50 g de agua

> Ponga las galletas en el vaso y pulverice **5 segundos, velocidad 10**.

> Añada la mantequilla y mezcle **5 segundos, velocidad 5**.

> Cubra con esta preparación el fondo de un molde redondo desmontable, de 24 ó 26 cm de diámetro aproximadamente, presionando con los dedos para que quede compacta. Reserve en el congelador mientras hace el relleno.

Relleno

> Vierta el agua en el vaso y programe **5 minutos, 100º, velocidad 1**.

> Agregue, por éste orden, la gelatina, el queso, la nata y el azúcar. Mezcle programando **20 segundos, velocidad 5**.

> Retire el molde del congelador y vierta en él esta mezcla. Guarde en el frigorífico hasta que el relleno solidifique (aproximadamente dos o tres horas).

Cobertura

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **3 minutos, 80º, velocidad 2**.

> Deje enfriar y vuelque sobre la tarta ya cuajada. Reserve la tarta en el frigorífico durante al menos una hora.



Tarta de queso alemana

Tiempo con Thermomix: 1 m, 15 s
Tiempo total: 1 h, 45 m

(para 12 personas)

Masa
250 g de harina de repostería
125 g de mantequilla
100 g de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal
1 cucharadita de zumo de limón

Relleno
1 kg de requesón
200 g de azúcar
10 g de azúcar vainillado
3 yemas de huevo
1 pellizco de sal
La piel de 1 limón
El zumo de 1 limón
3 claras de huevo
1 bote pequeño de mandarina (opcional)
50 g de pasas (opcional)

> Precaliente el horno a 175°.

Masa

> Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe **15 segundos, velocidad 6.** Envuelva en film transparente y deje reposar en el frigorífico mientras prepara el relleno.

Relleno

> Introduzca en el vaso todos los ingredientes del relleno y programe **1 minuto, velocidad 3**, ayudándose con la espátula.

Montaje

> Ponga la masa sobre una superficie enharinada y estire con ayuda del rodillo. Cubra con ella el fondo y las paredes de un molde, previamente engrasado, de aproximadamente 22 ó 24 cm de diámetro y 8 cm de alto. Vuelque sobre ella el relleno y hornee durante hora y media aproximadamente. Si al transcurrir la primera hora ya hubiese tomado color, cubra con papel de aluminio hasta el final, para que no se dore demasiado.

Tiempo con Thermomix: 2 m, 40 s
Tiempo total: 2 h, 30 m

(para 8 personas)

Base
170 g de *corn-flakes*
50 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Relleno
6 hojas grandes o 12 pequeñas de gelatina
100 g de agua (para hidratar la gelatina)
3 yogures naturales sin azúcar
200 g de nata
400 g de leche condensada
150 g de orejones de albaricoque

Tarta de yogur

> Ponga los orejones a macerar en agua caliente.

> Hidrate las hojas de gelatina poniéndolas en un cuenco con el agua fría.

> Precaliente el horno a 200°.

Base

> Vierta los *corn-flakes* en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 6**.

> Añada la mantequilla y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Ponga la mezcla en un molde redondo desmontable de 24 cm, presionando bien para que quede compacta. Introduzca en el horno durante 10 minutos. Retire y deje enfriar.

Crema de yogur

> Escurra las hojas de gelatina y lleve al microondas durante 15 segundos.

> Vierta en el vaso los yogures, la nata y la leche condensada. Programe **2 minutos, velocidad 3**. Con la máquina en marcha añada por el bocal la gelatina líquida.

> Vierta la crema sobre la base de la tarta ya fría. Corte los orejones en tiras y adorne la superficie de la tarta. Reserve en el frigorífico dos o tres horas como mínimo antes de servir.

Nota: Puede reemplazar los orejones por melocotones, piña u otra fruta en almíbar o también cubrir con un glaseado de mermelada (ver receta en pág. 30).

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 40 S
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 8 personas)

Base
280 g o 380 g de masa para base de tartas sin horno (pág. 13)

Relleno
250 g de nata montada sin azúcar
230 g de nubes *(Marshmallows)*
50 g de leche
200 g de zumo de naranja natural

Tarta de nubes

Base

> Prepare la masa para base de tartas sin horno, siguiendo las indicaciones de la pág. 13 y cubra el fondo de un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Reserve en el frigorífico.

Relleno y montaje

> Monte la nata bien firme y reserve en el frigorífico.

> Ponga la leche y las nubes en el vaso y programe **3 minutos, 90º, velocidad 2**. Compruebe que estén bien derretidas.

> Añada el zumo de naranja y mezcle **30 segundos, velocidad 4**. Saque a un bol y deje enfriar hasta que tenga textura de crema, no deje que cuaje.

> Incorpore la nata montada al bol, con movimientos envolventes. Vuelque sobre la base de la tarta. Deje cuajar dos horas en el frigorífico.

Sugerencias: Puede sustituir el zumo de naranja por zumo de limón.

Nota: Las nubes son golosinas de merengue y gelatina. Puede encontrarlas en tiendas de golosinas y grandes superficies.



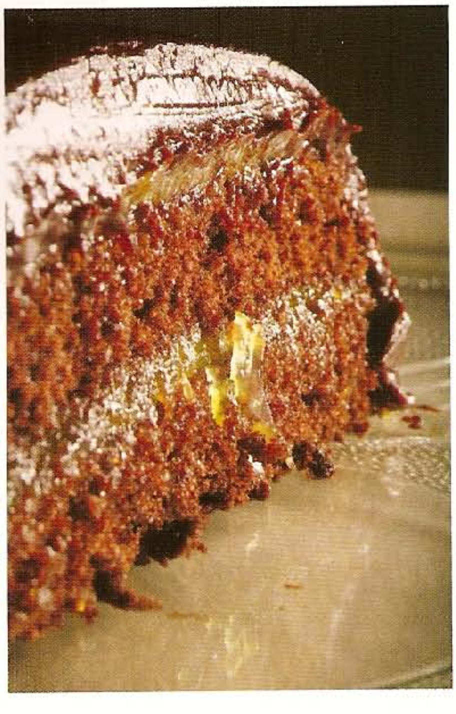
TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 8 personas)

Bizcocho
6 claras de huevo
40 g de azúcar
1 pellizco de sal
200 g de chocolate *fondant*
120 g de mantequilla
150 g de azúcar
6 yemas de huevo
120 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
50 g de coñac

Relleno
1 bote de mermelada de albaricoques (400 g)

Cobertura
150 g de chocolate *fondant*
50 g de mantequilla
50 g de agua



Tarta Sacher

> Precaliente el horno a 180°.

Bizcocho

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, agregue las claras, el azúcar y la sal y programe **4 minutos, velocidad 4**. Vuelque en un bol grande y reserve.

> Sin lavar el vaso, añada el chocolate y trocéelo programando **5 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Agregue la mantequilla y el azúcar y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que el chocolate esté bien fundido y baje con la espátula los restos que hayan quedado en la tapa y las paredes del vaso.

> Programe **velocidad 4**, sin programar tiempo ni temperatura y vaya incorporando el coñac y las yemas una a una por el bocal.

> Añada la harina y la levadura. Programe **10 segundos, velocidad 2 1/2**.

> Termine de envolver con la espátula y viértalo en el recipiente con el merengue reservado, mezclando de forma envolvente para airear la preparación.

> Coloque la mezcla en un molde redondo de 22 cm de diámetro, previamente engrasado y hornee durante 45 minutos aproximadamente. Saque y deje enfriar sobre una rejilla.

Montaje

> Divida el bizcocho en dos capas y unte la inferior con la mermelada de albaricoque. Cubra con la otra mitad y extienda una capa fina de mermelada por toda la superficie y los laterales del bizcocho. Para que le resulte más fácil extender la mermelada, puede calentarla dentro del vaso **1 minuto, 80°, velocidad 2**.

Cobertura

> Ponga en el vaso el chocolate y trocéelo **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Vierta el agua y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Con la espátula baje los restos que hubieran quedado en las paredes y la tapa del vaso.

> Añada la mantequilla y programe otros **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que quede una mezcla homogénea.

> Coloque la rejilla con el bizcocho sobre una bandeja (para poder recuperar el chocolate restante) y vierta la cobertura caliente por encima, intentando cubrir toda la superficie para que quede lisa y brillante.

Sugerencia de presentación: Servir con nata fría recién montada y ligeramente azucarada.

Tarta Sacher >



Tiempo con Thermomix: 52 m, 4 s
Tiempo total: 1 h, 15 m

(para 10 personas)

Bizcocho
10 yemas de huevo
1 clara de huevo
50 g de maicena

Almíbar
250 g de agua
250 g de azúcar
La piel de 1 limón

Cobertura
300 g de crema de yemas (pág. 26)

Tarta Capuchina

> Precaliente el horno a 160°.

> Coloque dentro del horno una bandeja con agua. Compruebe que en esta bandeja quepa un molde redondo de 22 cm de diámetro.

> Engrase un molde redondo de 22 cm de diámetro y 5 cm de alto con mantequilla y reserve en el frigorífico.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las yemas y la clara y bata programando **12 minutos, 37°, velocidad 3 1/2**.

> Cuando acabe el tiempo programado, incorpore la maicena y mezcle **4 segundos, velocidad 4**. Termine de envolver con la espátula y vuelque en el molde reservado.

> Introduzca el molde en el horno dentro del baño maría durante 20 minutos aproximadamente.

Almíbar

> En el vaso limpio vierta el agua con el azúcar y la piel de limón y programe **14 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

> Una vez fuera del horno, pinche la tarta capuchina con una aguja o brocheta y vierta el almíbar por encima. Deje enfriar.

Crema de yemas

> Prepare la crema de yemas según las indicaciones de la pág. 26.

> Desmolde la tarta y cúbrala con la crema de yemas.

Sugerencia: Puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una pala caliente o con un soplete.

Tiempo con Thermomix: 9 m, 30 s
Tiempo total: 1 h

(para 12 personas)

300 g de masa *sablé* (pág. 16)
750 g de crema pastelera (pág. 30)

Glaseado
130 g de agua
120 g de líquido, resultante de descongelar los frutos rojos
1 cucharada rasa de gelatina neutra en polvo
500 g de frutos rojos congelados

Tarta de frutos rojos

> Prepare la masa *sablé* según las indicaciones de la pág. 16. Deje reposar en el frigorífico.

> Haga la crema pastelera según las indicaciones de la pág. 30. Vuelque en un cuenco y tape inmediatamente con film transparente, pegándolo a la crema para que no se le haga corteza. Deje enfriar.

Glaseado

> Descongele los frutos rojos, poniéndolos en un colador y con un cuenco debajo para recoger el líquido que suelten.

> Ponga el agua en el vaso y programe **2 minutos, temperatura Varoma, velocidad Cuchara**.

> Agregue la gelatina en polvo alrededor de las cuchillas y mezcle **10 segundos, velocidad 2**.

> Vuelque en un cuenco y añada el líquido resultante de descongelar los frutos rojos. Reserve en el frigorífico.

> Precaliente el horno a 180°.

> Saque la masa *sablé* del frigorífico y colóquela entre dos plásticos. Extiéndala con ayuda de un rodillo y cubra con ella un molde de tarta de aproximadamente 30 cm de diámetro, previamente untado con mantequilla. Pinche la superficie, pinte con huevo batido y deje reposar en el frigorífico aproximadamente durante 15 minutos.

> Hornee la base de la tarta hasta que comience a dorarse (aproximadamente 15 minutos). Saque y deje enfriar.

Montaje de la tarta

> Vierta y extienda bien la crema pastelera sobre la base de la tarta ya horneada y fría. Ponga encima los frutos rojos, procurando que queden bien distribuidos y, por último, la gelatina reservada que estará semi cuajada. Deje enfriar en el frigorífico antes de servir.

Tarta San Marcos

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 8 personas)

1 bizcocho genovés (pág. 8)
250 g de almíbar para bañar bizcochos (pág. 22)
500 g de nata montada (pág. 40)
300 g de crema de yemas (pág. 26)

> Prepare con antelación el bizcocho, el almíbar, la nata y la crema de yemas.

Montaje

> Parta el bizcocho genovés por la mitad, bañe con el almíbar y cubra con la mitad de la nata montada. Coloque encima la otra mitad del bizcocho y bañe nuevamente con almíbar.

> Vierta la crema de yemas encima del bizcocho y adorne con nata montada los laterales de la tarta.

Sugerencia: Puede espolvorear con azúcar y quemar con una pala caliente (o con un soplete).

Tarta Tatin

TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Masa
250 g de hojaldre rápido (pág. 12)

Caramelo
150 g de azúcar
1 cucharadita de zumo de limón

Relleno
6 manzanas (golden, reinetas...) peladas y cortadas en cuartos
50 g de azúcar
50 g de mantequilla

> Prepare el hojaldre rápido siguiendo las instrucciones de la pág. 12.

> Precaliente el horno a 180°.

> Haga un caramelo con el azúcar y el zumo de limón, en una sartén o en un molde redondo de 24 ó 26 cm de diámetro y 6 cm de alto. Cuando el caramelo esté dorado, cubra el fondo y los laterales del molde.

> Coloque las manzanas con la parte del corazón hacia arriba, de forma que quede todo el molde cubierto. Las manzanas tienen que estar muy juntas y apretadas porque al hornearlas se encogen. Espolvoree con azúcar y distribuya trozos pequeños de mantequilla encima de las manzanas.

> Estire el hojaldre entre dos plásticos para que resulte más fácil y déjelo de 1/2 cm de espesor. Corte un círculo de masa un poco más grande que el tamaño del molde y cubra todas las manzanas, introduciéndola muy bien por los laterales interiores del molde.

> Introduzca la tarta en el horno de 20 a 25 minutos. Retírela del horno y vuélquela sobre la fuente donde la vaya a servir, antes de que el caramelo se enfríe, pues dificultaría la operación.

> Sírvala caliente acompañada de nata líquida, crema inglesa, etc.

Sugerencia: Puede sustituir las manzanas por peras, plátanos, albaricoques, etc.



Tiempo con Thermomix: 9 m, 24 s
Tiempo total: 45 m

(para 10 personas)

Bizcocho
100 g de harina de repostería
40 g de cacao puro en polvo
2 cucharaditas de levadura química
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 pellizco de sal
3 huevos
150 g de azúcar
100 g de mantequilla
40 g de *kirsch*

Relleno
250 g de cerezas al *kirsch*
600 g de nata líquida muy fría
1 cucharadita de azúcar vainillado
100 g de azúcar glas

Decoración
Virutas de chocolate

Tarta Selva negra

Bizcocho
> Precaliente el horno a 180º.

> Ponga en el vaso, bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulverice todo programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y resérvelo.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe **5 minutos, 37º, velocidad 3 1/2**. Programe de nuevo **4 minutos, velocidad 3** (sin programar temperatura). Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao, preparada anteriormente y mezcle todo **4 segundos, velocidad 1**. Termine de unirlo **quitando la mariposa** y ayudándose con la espátula suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.

> Engrase y enharine un molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, durante 20 ó 25 minutos. Pínchelo en el centro para comprobar que esté cocido (la aguja debe salir limpia). Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Relleno
> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, incorpore la nata y el azúcar vainillado y programe **velocidad 3 1/2**. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Una vez montada, incorpore el azúcar glas y mezcle con la espátula.

Montaje
> Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con la nata montada y ponga encima las cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar.

> Pinte con el licor de las cerezas la cara interna de la otra mitad del bizcocho y déle su forma original. Cubra toda la tarta con la nata montada restante, alisándola con la espátula.

> Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada y coloque sobre ellas, una cereza.

> Termine poniendo virutas de chocolate hechas con un pelapatatas. Consérvela en el frigorífico.



Tiempo con Thermomix: 35 m
Tiempo total: 2 h

(para 10 personas)

1 bizcocho plancha genovés (pág. 8)
250 g de almíbar (pág. 22)
750 g de crema de trufa (pág. 27)
250 g de cobertura de chocolate (pág. 23)

Tronco de Navidad

> Precaliente el horno a 180°.

> Haga un bizcocho plancha genovés, siguiendo las indicaciones de la pág. 8. Saque del horno y desmolde sobre un paño húmedo, retire el papel, enrolle y deje enfriar.

> Una vez frío, desenrolle el bizcocho, humedézcalo con el almíbar y rellene con la trufa. Vuelva a enrollar cuidadosamente, coloque sobre una rejilla y conserve en el frigorífico.

> Prepare la cobertura de chocolate siguiendo las indicaciones de la pág. 23. Ponga la rejilla con el tronco sobre una bandeja (para recuperar el chocolate sobrante) y vuelque la cobertura sobre el mismo, procurando que lo cubra totalmente. Con ayuda de dos espátulas colóquelo en la fuente de servir.

> Con un peine de repostería o con un tenedor marque líneas, como si fuera un tronco, haciendo algunos círculos a modo de nudos. Puede cortar una parte del tronco de manera sesgada y colocarlo pegado al tronco en un lateral, semejando una rama.

Tronco de Navidad >



> Masas fritas

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 40 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 36 unidades)

Masa
250 g de leche
30 g de levadura prensada fresca, de panadería
75 g de azúcar
75 g de mantequilla
2 huevos
500 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal

Para freír
500 g de aceite de oliva o de girasol

Berlinesas

> Vierta la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1.**

> Incorpore la levadura y mezcle programando **20 segundos, velocidad 2.**

> Añada el azúcar, la mantequilla y los huevos. Programe **30 segundos, velocidad 2.**

> Agregue la harina y la sal. Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga.**

> Saque la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y forme un bollo liso, amasando ligeramente con las manos. Cúbralo con un paño y deje reposar hasta que doble su volumen (aproximadamente 30 minutos).

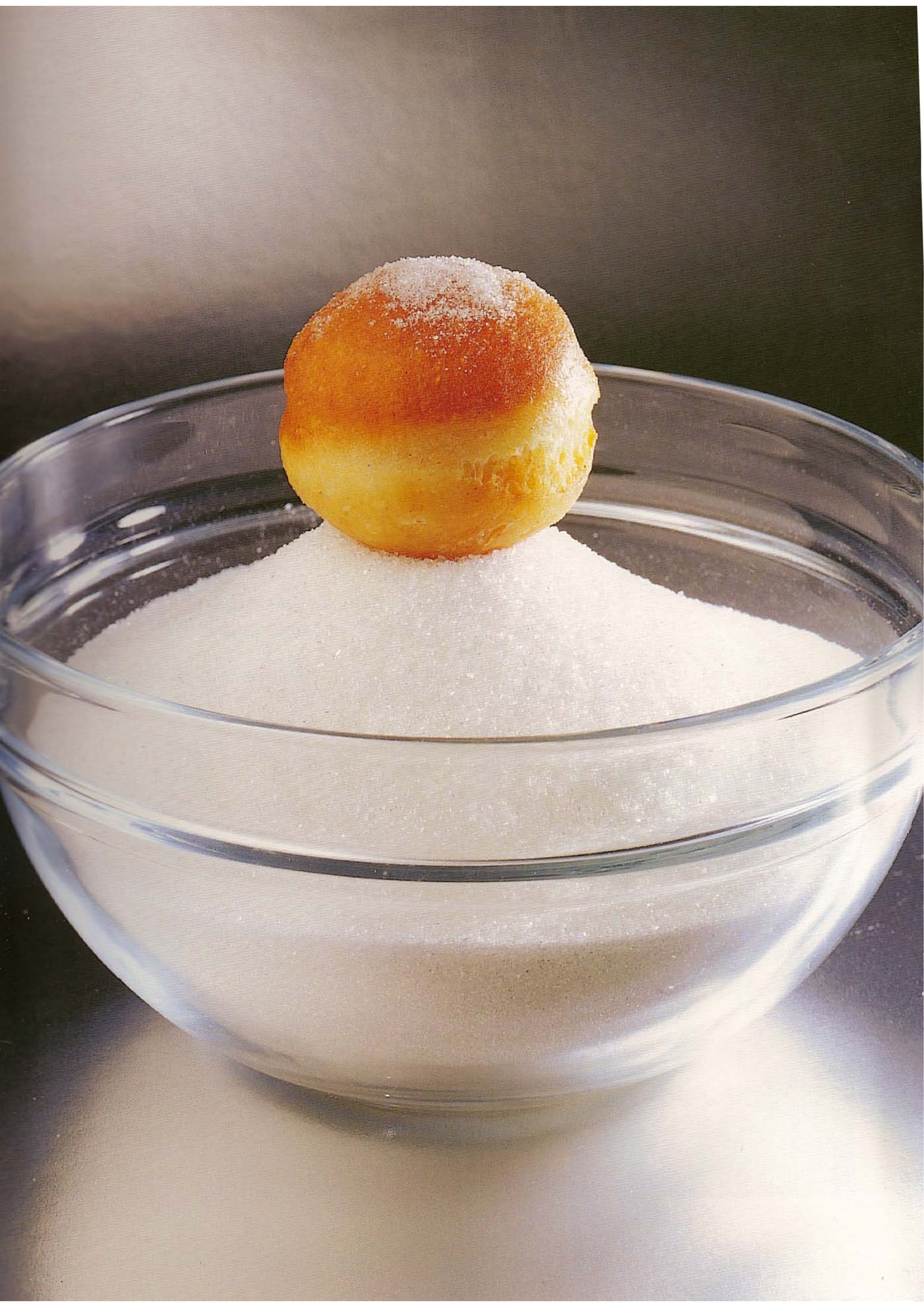
> Desgasifique la masa aplastándola con las manos y, con ayuda de un rodillo, extiéndala hasta dejarla de 2 cm de espesor.

> Con un cortapastas redondo de 5 ó 6 cm de diámetro, corte la masa y coloque las piezas sobre la encimera espolvoreada con harina, separadas entre si. Tápelas con un paño y deje que doblen su volumen (aproximadamente 30 minutos).

> Fríalas en aceite no muy caliente (150°), y escúrralas sobre papel absorbente.

> Mientras estén calientes, páselas por azúcar y colóquelas en una bandeja.

Sugerencia: Una vez frías puede rellenarlas con dulce de leche, crema pastelera, mermelada de frambuesas, etc.

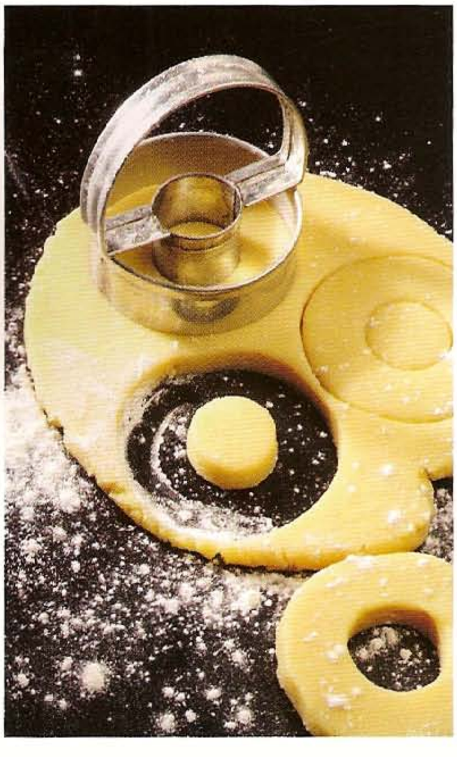


TIEMPO CON THERMOMIX: 35 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 40 unidades)

100 g de azúcar
La piel de 1 naranja, sólo la parte naranja
350 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
50 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1 huevo
30 g de miel
50 g de leche
50 g de zumo de naranja

Para freír
500 g de aceite de oliva o de girasol



Anillos de naranja

> Vierta el azúcar en el vaso y pulverice programando **10 segundos, velocidad 7.**

> Incorpore la piel de naranja y vuelva a programar **10 segundos, velocidad 7.**

> Añada el resto de los ingredientes y programe **15 segundos, velocidad 6.**

> Saque la masa del vaso y colóquela sobre una bandeja enharinada. Deje reposar en el frigorífico durante 30 minutos, aproximadamente.

> Cuando haya reposado, coloque la masa en la encimera enharinada y amase ligeramente con las manos formando un bollo. Extiéndala con ayuda de un rodillo hasta dejarla de 1 cm de espesor.

> Con un cortapastas de 8 cm de diámetro con sacabocados incorporado, corte las piezas y dispóngalas sobre la encimera ligeramente aceitada. Si no tuviera el cortapastas indicado, corte discos y luego con un cortapastas pequeño saque un círculo del centro.

> Introduzca los anillos en abundante aceite caliente y fríalos por ambos lados. Escúrralos sobre papel absorbente y deje enfriar.

Sugerencia: Puede servir los anillos espolvoreados con azúcar glas o decorados con glaseado blanco.

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 40 m

(para 36 unidades)

200 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
200 g de cerveza
10 g de azúcar
20 g de aceite de oliva
1 huevo

4 manzanas (reineta, golden, etc)
1 limón

Para freír
500 g de aceite de oliva o de girasol

Para espolvorear
50 g de azúcar

Buñuelos de manzana

> Vierta todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 5**. Vierta la mezcla en un bol y deje reposar al menos 15 minutos.

> Pele las manzanas y vacíe los centros con el utensilio apropiado. Corte rodajas de 1/2 cm de grosor, aproximadamente, y frótelas con limón para que no se oxiden.

> Bañe las rodajas de manzana en la masa, introdúzcalas en el aceite caliente y fríalas hasta que estén doradas. Escurra sobre papel absorbente y espolvoree con azúcar antes de servir.

Sugerencia: puede sustituir la manzana por higos secos abiertos en abanico.

Tiempo con Thermomix: 1 m, 20 s
Tiempo total: 45 m

(para 60 unidades)

500 g de agua templada
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
500 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal
1 cucharadita de de azúcar

Para freír
300 g de aceite de oliva o de girasol

Para espolvorear
150 g de azúcar

Buñuelos de viento valencianos

> Vierta en el vaso el agua y la levadura y programe **10 segundos, velocidad 4**.

> Agregue la harina, la sal y una cucharadita de azúcar. Programe **10 segundos, velocidad 5**.

> Amase programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Saque la masa a un bol, cúbrala con film transparente y deje reposar 30 minutos.

> Ponga el aceite en una sartén honda y, cuando esté caliente, fría los buñuelos. Vaya cogiendo pequeñas bolas de masa, haga con el dedo un agujero en el centro e introdúzcalos en el aceite caliente. Escurra sobre papel absorbente, coloque en una fuente y espolvoree con azúcar.

Sugerencia: Los buñuelos de viento valencianos tienen una técnica especial para su elaboración, ya que se trata de una masa muy blanda:

> Con la mano izquierda se coge una porción de masa en la palma que, al cerrar la mano, saldrá en forma de pequeña bola entre los dedos índice y pulgar.

> Se coge esta bola con los dedos pulgar, corazón e índice de la mano derecha, mojados en agua, y se presiona en el centro para hacer un agujero. Es conveniente tener un recipiente con agua para mojarse los dedos.





Buñuelos de viento valencianos >



TIEMPO CON THERMOMIX: 25 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 24 unidades)

100 g de aceite de girasol
100 g de vino moscatel
280 g de harina de repostería
1 pellizco de sal

Canutillos rellenos

> Ponga en el vaso el aceite y el vino moscatel y programe **10 segundos, velocidad 5**. Incorpore la harina y la sal y amase programando **15 segundos, velocidad 6**.

> A continuación, estire la masa hasta que quede muy fina, córtela en cuadrados y enróllelos sobre una caña o molde especial para este uso. Pegue los bordes de la masa humedeciéndolos con un poco de agua para evitar que se abran durante su cocción.

> Seguidamente, fría los canutillos en aceite bien caliente. Despréndalos de la caña o molde que ha utilizado para darles forma y póngalos sobre papel absorbente.

> Rellene los canutillos con crema pastelera o nata montada y espolvoréelos con azúcar glas.

Sugerencia: También puede hornear los canutillos a 180°.



Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 1 h

(para 40 unidades)

Masa
300 g de harina de repostería
100 g de aceite de girasol
15 g de anises
15 g de ajonjolí
50 g de zumo de naranja natural
25 g de vino blanco
25 g de licor de anís
1 huevo mediano
Sal

Almíbar de miel
300 g de miel
50 g de agua

Para freír
500 g de aceite de oliva o de girasol

Pestiños

> Vierta todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**.

> Retire la masa del vaso y deje reposar durante media hora como mínimo.

> Con ayuda de un rodillo estírela muy fina y corte cuadrados del tamaño deseado. Dóblelos uniendo dos esquinas opuestas y séllelos con agua para que no se abran al freírlos.

> Fríalos en aceite no muy caliente (150º) y escúrralos sobre papel absorbente.

Almíbar de miel

> Vierta la miel y el agua en el vaso y programe **4 minutos, 100º, velocidad 2**. Vuelque el almíbar en un cuenco y bañe los pestiños en él.

Sugerencia: Puede espolvorear los pestiños, una vez fríos, con azúcar glas.

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M, 18 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 40 unidades)

200 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
100 g de aceite de girasol
2 huevos
50 g de licor de anís
500 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química (3 cucharaditas)
1 pellizco de sal

Rosquillas

> Vierta el azúcar en el vaso muy seco y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Añada la piel del limón y programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**. Agregue el aceite, los huevos y el anís y mezcle **10 segundos, velocidad 6**.

> Ponga la mitad de la harina, la levadura, y la sal y programe **8 segundos, velocidad 6**. Incorpore el resto de la harina y mezcle **15 segundos, velocidad 6.**

> Tiene que quedar una masa blanda pero que pueda manejar con las manos. Si le faltase harina, añada 50 g más y programe **15 segundos, velocidad Espiga**. Sáquela del vaso con las manos mojadas en aceite.

> A continuación, forme bolas del tamaño de una nuez, únalas de dos en dos y presione en el centro con el dedo para formar las rosquillas, abriéndolas un poco. Pueden hacerse con una sola bola.

> Por último, fríalas en aceite caliente, escurriéndolas sobre papel absorbente de cocina y sírvalas espolvoreadas con azúcar glas o rebozadas en azúcar.

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 40 m

(para 20 unidades)

170 g de harina de repostería
250 g de leche
2 huevos
30 g de licor de anís
1 cucharada de vainilla

Para freír
500 g de aceite de oliva o de girasol

Almíbar de miel y limón
100 g de miel
50 g de zumo de limón

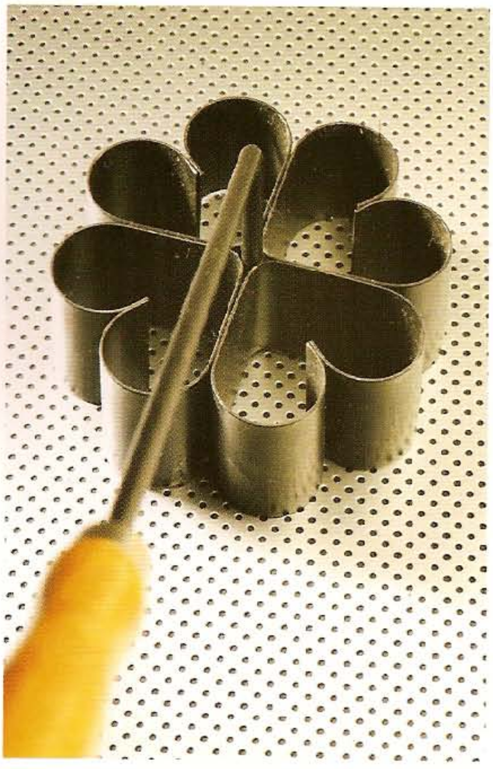
Rosas fritas con miel y limón

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4**. Vierta la mezcla en un recipiente donde quepa el molde de metal especial para hacer las flores y deje reposar durante media hora aproximadamente.

> Caliente el aceite en una sartén honda, introduzca el molde de metal y cuando esté muy caliente, escúrralo e introdúzcalo en el recipiente con la masa, procurando no sumergirlo del todo. Páselo rápidamente a la sartén. Al freírse, la masa se despega del molde. Dore por ambos lados y repita la operación hasta agotar la masa preparada.

Almíbar de miel y limón

> Mezcle en un cuenco la miel y el limón. Coloque las rosas sobre una rejilla hasta que se enfríen. Sirva bañadas con la miel o espolvoreadas con azúcar glas.





> Postres cremosos y *mousses*

Bavaroise *de naranja*

Tiempo con Thermomix: 8 m
Tiempo total: 6 h

(para 8 personas)

6 hojas de gelatina grandes (o 12 pequeñas)
250 g de nata líquida
1 cucharada de azúcar glas
400 g de zumo de naranja natural
El zumo de ½ limón
2 huevos
150 g de azúcar
1 pellizco de sal

> Prepare un molde de corona pincelándolo con mantequilla o aceite de girasol. (Si el molde fuese de metal, cúbralo con film transparente).

> Hidrate la gelatina sumergiéndola en un recipiente con agua fría.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada la nata y el azúcar glas y programe **velocidad 3 1/2**, sin programar tiempo hasta que la nata esté montada pero cremosa (controle el punto mirando por el bocal). Saque a un bol grande y reserve en el frigorífico.

> Quite **la mariposa de las cuchillas**, incorpore el resto de los ingredientes y programe **6 minutos, 100°, velocidad 4**. Agregue por el bocal la gelatina hidratada y escurrida unos segundos antes de que termine el tiempo. Deje enfriar.

> Vierta esta preparación en el bol junto con la nata montada y mezcle con movimientos envolventes hasta que esté bien integrado. Vuelque en el molde reservado y deje en el frigorífico 5 ó 6 horas hasta que solidifique.

Compota a la antigua

Tiempo con Thermomix: 39 m
Tiempo total: 50 m

(para 8 personas)

1 litro de agua
430 g de azúcar
1 palo de canela
1 clavo de olor
1 vaina de vainilla
200 g de membrillos frescos
200 g de higos, secos
200 g de dátiles, sin huesos
200 g de ciruelas pasas, sin huesos
200 g de orejones de melocotón

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso el agua, el azúcar, la canela, el clavo y la vaina de vainilla abierta a lo largo. Programe **7 minutos, 100°, velocidad 1**.

> Mientras tanto, pele y quite las pepitas a los membrillos y pártalos en trozos no muy pequeños. Quite el exceso de harina y los rabitos a los higos.

> Cuando acabe el tiempo programado, incorpore al vaso los membrillos y los higos y programe **12 minutos, 100°, velocidad 1**.

> Acabado el tiempo, añada los dátiles, las ciruelas pasas, los orejones y programe **20 minutos, 100°, velocidad Cuchara**.

> Vierta en una compotera o en un bol grande y deje enfriar antes de servir.

Sugerencia: Si no es temporada de membrillos, puede utilizar manzanas.



TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

900 g de masa para *crêpes* (pág. 13)

Salsa de naranja
1 limón
4 naranjas de zumo
100 g de azúcar
100 g de mantequilla
30 g de licor de naranja

Crêpes Suzette

> Haga las *crêpes* como se indica en la receta básica de la página 13. Enróllelas y vaya colocándolas en una fuente honda.

Salsa de naranja

> Ponga en el vaso la piel de 1 limón y de 2 naranjas sin nada de parte blanca y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Compruebe que esté bien triturado, de no ser así repita la operación.

> Con un cuchillo afilado corte en tiras muy finas la piel de las 2 naranjas restantes e incorpórelas al vaso.

> Exprima el zumo del limón y de las naranjas y viértalo en el vaso. Añada el azúcar, la mantequilla y el licor de naranja y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Cuando termine vierta la salsa sobre las *crêpes*.

Sugerencias: Puede rellenar las *crêpes* con crema pastelera (o crema de naranja) y flambear con ron.



Crêpes Suzette >



Tiempo con Thermomix: 5 m, 14 s
Tiempo total: 45 m

(para 8 personas)

Flan
4 huevos
500 g de leche
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado

Bizcocho
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina de repostería

Caramelo
6 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de zumo de limón

Bizco-flan

> Precaliente el horno a 180°.

Flan

> Vierta en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y póngalo al fuego hasta que se forme un caramelo. Mueva el molde para que se caramelicen también los laterales. Resérvelo.

> Ponga en el vaso los ingredientes del flan y mézclelos programando **10 segundos, velocidad 3**. Vierta la mezcla en el molde caramelizado.

Bizcocho

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Incorpore al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programe **5 minutos, velocidad 4.**

> Añada la harina y programe **4 segundos, velocidad 2** y termine de mezclar ayudándose con la espátula para que no se bajen los huevos. Vierta esta mezcla con cuidado sobre el flan.

> Vierta agua en un recipiente donde quepa el molde de la preparación y cocine al baño María, en el horno, durante 25 ó 30 minutos. Al pincharlo tiene que salir limpia la aguja.

> Déjelo enfriar y desmóldelo. Adórnelo con nata montada o a su gusto.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 10 s
Tiempo total: 24 h

(para 1 litro)

1 litro de leche fresca (se encuentra en los refrigerados de los supermercados)
40 g de leche en polvo
18 gotas de cuajo líquido (de venta en farmacias)

Cuajada

> Vierta la leche fresca y la leche en polvo en el vaso y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**.

> Temple la leche programando **3 minutos, 80°, velocidad 2**.

> Ponga las gotas de cuajo distribuidas por todo el recipiente donde quiera conservar la cuajada. Vuelque encima la mezcla de leche fresca y leche en polvo, deje reposar sin mover el recipiente hasta que note que empieza a cuajar y luego reserve en el frigorífico hasta el día siguiente.

Nota 1ª: También puede hacerla en recipientes individuales teniendo en cuenta siempre la proporción de cuajo por litro. Por ejemplo, si utiliza 6 vasos tendrá que poner 3 gotas de cuajo en cada uno.

Nota 2ª: Para hacer esta receta debe usarse únicamente leche fresca. No se puede utilizar leche pasteurizada.

Goxúa

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 8 personas)

500 g de nata montada (pág. 40)
24 bizcochos de soletilla (pág. 10)
50/100 g de *Cointreau*
500 g de crema pastelera (pág. 30)
Caramelo líquido a gusto o
50 g de azúcar

> Vierta la nata en una fuente de barro y cubra con los bizcochos de soletilla ligeramente mojados en el *Cointreau*. Introduzca en el frigorífico.

> Prepare una crema pastelera según las indicaciones de la pág. 30. Vuélquela sobre la nata y los bizcochos y cúbrala con film transparente, pegando la lámina a la crema para que no forme costra. Vuelva a introducir en el frigorífico.

> Sirva cubierto de caramelo líquido, o bien espolvoree la superficie con azúcar y quémela con un quemador o soplete.

Sugerencia: Si desea un *Goxúa* más tradicional, sustituya la nata montada por cuajada (vea receta en la pág. 141).

Dulce de batata

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 30 M, 30 S

(para 800 g)

600 g de batatas o boniatos
1 vaina de vainilla
500 g de azúcar
1 cucharada de agar-agar, en polvo
1 cucharadita de azúcar vainillado
o 1 cucharada de vainilla líquida

> Ponga una olla pequeña al fuego con el agua, la vaina de vainilla y las batatas bien lavadas y sin pelar. Hierva durante 20 minutos (compruebe que están cocidas, pinchándolas con la punta de un cuchillo). Saque las batatas sobre un papel y deje templar. Deseche el agua y la vaina de vainilla.

> Pele las batatas, intentando no quitar mucha pulpa e introdúzcalas en el vaso. Incorpore el azúcar, el azúcar vainillado o vainilla líquida y el agar-agar y programe **30 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Por último programe **30 segundos, velocidad 5**. Retire a un recipiente hermético y deje enfriar. Conserve en la nevera.

Sugerencia: Puede tomarse como postre acompañado de un trozo de queso.



TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 18 unidades)

250 g de hojaldre rápido (pág. 12)
250 g de nata montada (pág. 40)
375 g de crema pastelera (pág. 30)
Azúcar glas, para espolvorear

Milhojas con crema pastelera y nata

> Precaliente el horno a 180º.

Hojaldre

> Prepare el hojaldre rápido siguiendo las indicaciones de la pág. 12.

> Después que haya reposado en el frigorífico, con la ayuda de un rodillo extiéndalo en láminas de 1 cm de espesor y, con un cuchillo, corte rectángulos de 10 x 5 cm. Píntelos con huevo batido y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Introduzca en el horno durante 15 minutos aproximadamente. Saque y deje enfriar.

Nata montada

> Monte los 250 g de nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40. Viértala en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el frigorífico.

Crema pastelera

> Prepare la crema pastelera siguiendo las indicaciones de la pág. 30. Déjela enfriar cubierta con film transparente para que no se forme corteza. Si lo desea puede reservarla también en una manga pastelera.

Montaje

> Corte cada hojaldre en tres partes en sentido transversal. Rellene con crema pastelera la parte inferior, superponga la parte central del hojaldre, rellene con nata y cubra con la parte superior. Espolvoree con azúcar glas y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sugerencia: Puede hacerlos rellenos de nata y frutos rojos y servirlos sobre una crema inglesa fría.



TIEMPO CON THERMOMIX: 38 M
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

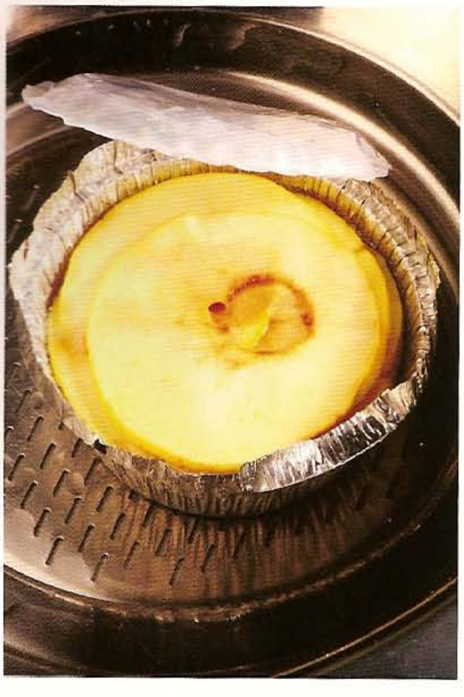
(para 4 unidades)

250 g de hojaldre rápido (pág. 12)

Recipiente Varoma
Caramelo líquido, para caramelizar los moldes
3 - 4 manzanas o peras
50 g de azúcar
30 g de mantequilla

Vaso
750 g de agua

Montaje del plato
400 g de crema inglesa (pág. 30)
Azúcar glas, para espolvorear



Mini tatin *de manzana o pera con crema inglesa*

> Precaliente el horno a 180°.

> Prepare el hojaldre rápido siguiendo las indicaciones de la pág. 12. Una vez que haya reposado, extienda la masa hasta dejarla con un espesor de 8 mm aproximadamente. Con un cortapastas redondo de 8 cm de diámetro corte 4 círculos de masa y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Pincélelos con huevo batido e introduzca en el horno durante 15 minutos aproximadamente.

> Caramelice el fondo y las paredes de 4 moldes de aluminio de 10 cm de diámetro y vaya colocando capas de manzanas cortadas en rodajas muy finas, poniendo un trocito de mantequilla y espolvoreando con azúcar entre capa y capa.

> Cierre bien los moldes con su tapa o con papel de aluminio y colóquelos en el recipiente Varoma y la bandeja de éste (2 en cada uno).

> Vierta el agua en el vaso y coloque el recipiente Varoma encima de la tapa. Programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

Montaje del plato

> Corte transversalmente los medallones de hojaldre y desmolde las manzanas caramelizadas encima de la mitad inferior de cada uno de ellos. Cubra con la mitad superior del hojaldre y espolvoree con azúcar glas.

> Vierta 3 ó 4 cucharadas de crema inglesa caliente en un plato y coloque encima el hojaldre con las manzanas. Sirva inmediatamente.



Pudding *de pan cremoso*

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 40 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Molde
Caramelo líquido, (la cantidad necesaria para cubrir el molde)

Pudding
La piel de ½ limón, (sólo la parte amarilla)
100 g de azúcar
300 g de leche
250 g de pan de molde (sin corteza) o de pan blanco
4 huevos
100 g de nata líquida
1 cucharadita de vainilla líquida o 1 cucharadita de azúcar vainillado
50 g de cerezas en almíbar, (opcional)

Vaso
1 litro de agua

> Cubra el fondo y las paredes de un molde de aluminio (de 1 litro de capacidad) con el caramelo líquido. Reserve.

> Ponga en el vaso la piel de limón junto con el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Con la espátula baje lo que quede en las paredes y la tapa del vaso.

> Incorpore la leche y programe **2 minutos, 90º, velocidad 2**.

> Añada el pan de molde en trozos y programe **30 segundos, velocidad 3**. Vierta la mezcla en un recipiente y reserve.

> Ponga los huevos en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 3.**

> Agregue la nata y la vainilla (o azúcar vainillado) y mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**.

> Incorpore al vaso la mezcla de pan y leche y programe **15 segundos, velocidad 3.**

> Añada las cerezas y mezcle con la espátula. Vierta la preparación en el molde caramelizado reservado y cierre bien con la tapa o con papel de aluminio. Coloque 3 ó 4 hojas de papel de cocina o un paño limpio encima del molde y colóquelo en el recipiente Varoma.

> Vierta 1 litro de agua en el vaso y programe **50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**, colocando el recipiente Varoma encima de la tapa.

> Transcurrido este tiempo, compruebe que el *pudding* esté hecho, introduciendo en el centro una aguja o brocheta, que deberá salir limpia. De no ser así programe **5** u **8 minutos** más. Deje enfriar y desmolde.

Sugerencia: Puede cambiar las cerezas por pasas, chocolate, dulce de membrillo o batata, nueces, etc. También puede reemplazar el pan por migas, roscón de Reyes, medias noches, etc.

Mousse *de chocolate blanco*

TIEMPO CON THERMOMIX: 9 M
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 6 personas)

300 g de nata líquida
4 yemas de huevo
25 g de azúcar
300 g de leche
1 cucharada de azúcar vainillado o 1 cucharadita de vainilla líquida
3 hojas de gelatina grandes (o 6 pequeñas)
100 g de agua fría, para remojar la gelatina
200 g de chocolate blanco, en trozos pequeños

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Monte la nata programando **velocidad 3 1/2**, sin programar tiempo. Retire del vaso y reserve en el frigorífico. Quite **la mariposa**.

> Sin lavar el vaso haga unas natillas: Vierta las yemas, el azúcar, la leche y el azúcar vainillado dentro del vaso y programe **6 minutos, 90°, velocidad 4.**

> Hidrate la gelatina introduciéndola en un recipiente con agua fría.

> Cuando termine el tiempo programado vuelva a programar **2 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura) y añada por el bocal la gelatina escurrida y el chocolate. Vierta en un bol y deje enfriar.

> Ayudándose con la espátula, mezcle la nata montada y las natillas, ya frías, con movimientos envolventes. Vierta la mezcla en copas e introdúzcalas en el frigorífico. Deje reposar al menos durante 2 horas antes de servir.

Mousse *de queso*

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 8 personas)

4 hojas de gelatina grandes (u 8 pequeñas)
100 g de azúcar
50 g de agua
3 yemas de huevo
400 g de nata líquida, muy fría
200 g de queso cremoso, tipo *Philadelphia*

> Hidrate la gelatina introduciéndola en un recipiente con agua fría.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Vierta el agua, el azúcar y las yemas en el vaso y programe **5 minutos, 80°, velocidad 2**.

> Añada las hojas de gelatina escurridas y mezcle **1 minuto, velocidad 3**. Déjelo enfriar en el vaso.

> Incorpore la nata muy fría y el queso. Programe **velocidad 3** y compruebe que la mezcla esté semimontada. Vierta en copas y decore con frutas frescas.

Sugerencia: También puede utilizar esta preparación como relleno de tartas y bizcochos.

Mousse *de yogur*

Tiempo con Thermomix: 6 m
Tiempo total: 2 h

(para 8 personas)

250 g de nata montada (pág. 40)
350 g de merengue suizo (pág. 36)
400 g de yogur natural
Mermelada, al gusto

> La nata debe de estar semimontada (siga las indicaciones de la pág. 40). Retire y reserve en el frigorífico.

> Con el vaso y la mariposa bien limpios, haga el merengue siguiendo las indicaciones de la pág. 36.

> En un bol mezcle los yogures con la nata semimontada e incorpore por último el merengue, con movimientos envolventes de abajo hacia arriba.

> Ponga un poco de mermelada de su gusto en el fondo de los recipientes de presentación y vierta encima la *mousse*. Deje reposar un par de horas en el frigorífico.

Mousse *de limón*

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 10 m

(para 6 personas)

1 bote pequeño de leche condensada (350 g)
4 yogures naturales
100 g de zumo de limón

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 5.**

> Vierta en copas e introduzca en el frigorífico.



Tiempo con Thermomix: 5 m
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 10 personas)

Merengue
5 claras de huevo
4 gotas de vinagre o limón
1 pellizco de sal
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de maicena
150 g de azúcar
150 g de azúcar glas
½ cucharadita de cuatro especias: clavo, nuez moscada, canela y jengibre en polvo

Relleno
500 g de nata montada
500 g de frutas frescas (piña, fresas, kiwis, mandarinas, frambuesas, etc.)

Pavlova *de frutas frescas*

> Precaliente el horno a 150°.

> Prepare una bandeja de horno forrada con papel de hornear y dibuje en el mismo un círculo de 25 cm de diámetro.

> Si no tiene azúcar glas, hágalo primero siguiendo las indicaciones de la pág. 22.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta las claras, el vinagre, la sal y 2 cucharadas de azúcar y programe **5 minutos, velocidad 3 1/2**.

> En un bol mezcle la maicena, los azúcares y las especias.

> Cuando las claras estén bien montadas, sáquelas a un bol amplio y agregue poco a poco la mezcla de azúcar, maicena y especias removiendo cuidadosamente con la espátula, hasta que esté todo incorporado.

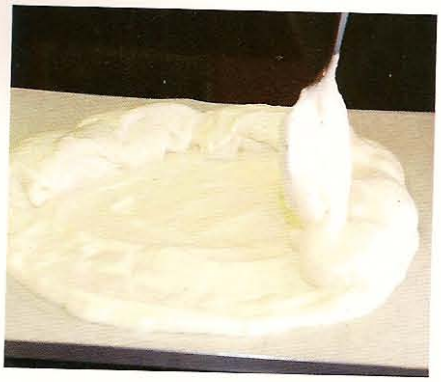
> Coloque la mitad del merengue sobre el círculo dibujado en el papel y extiéndalo para cubrirlo totalmente. Con una cuchara coloque el resto del merengue en los bordes del círculo, formando una especie de nido.

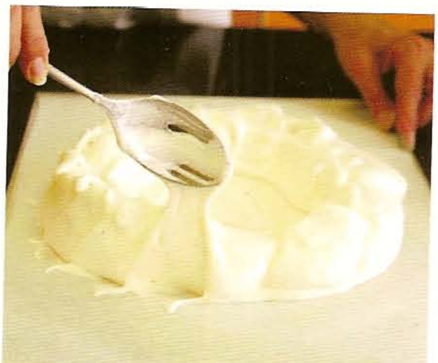
> Introduzca rápidamente en el horno para que no se baje. Hornee 10 minutos a 150° y después una hora a 100°.

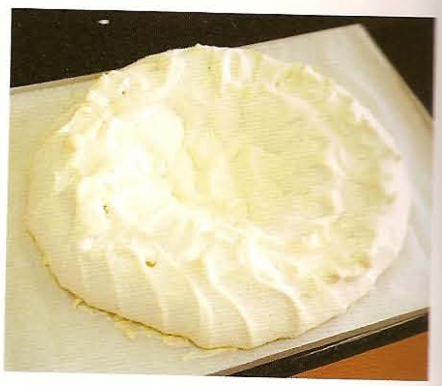
> Apague el horno y deje enfriar la *pavlova* dentro del horno con la puerta entreabierta. El merengue quedará seco por fuera y esponjoso por dentro.

> Justo antes de servir, rellene la *pavlova* con la nata montada y con la fruta cortada en trozos irregulares.

Sugerencia: Puede reemplazar la nata por mousse de queso o chocolate, crema pastelera, etc.









Tiempo con Thermomix: 13 m
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

1ª capa
100 g de nueces, peladas
100 g de mantequilla, en trozos pequeños
180 g de harina de repostería

2ª capa
400 g de queso cremoso, tipo *Philadelphia*
80 g de azúcar glas

3ª capa
550 g de *mousse* de chocolate (pág. 212)

4ª capa
500 g de nata montada (pág. 40)

Postre cuatro capas

> Precaliente el horno a 180º.

Primera capa

> Ponga las nueces en el vaso y trocéelas programando **2 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

> Ponga la mantequilla en el vaso y programe **2 minutos, 50º, velocidad 2**.

> Añada la harina y las nueces troceadas y mezcle programando **1 minuto, velocidad 2**.

> Saque del vaso y cubra con esta preparación la base de un molde desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro x 7 u 8 cm de alto, presionando con los dedos para que quede firme. También puede usar un molde extensible o de cristal, tipo *Pirex*, cuadrado o rectangular.

> Introduzca en el horno durante 20 minutos. Retire y deje enfriar.

Segunda capa

> Vierta en el vaso limpio el queso cremoso y el azúcar glas. Programe **30 segundos, velocidad 3**. Vuelque sobre la 1ª capa ya fría y reserve en el frigorífico.

Tercera capa

> Prepare la *mousse* de chocolate siguiendo las indicaciones de la pág. 212.

> Vierta la *mousse* de chocolate sobre la 2ª capa y reserve en el frigorífico.

Cuarta capa

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40. Extiéndala sobre la 3ª capa y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir. Si lo ha hecho en un molde desmontable retire el aro para que se vean las 4 capas. Si lo ha hecho en un molde de cristal, preséntelo directamente en el molde.

Sugerencia: Puede reemplazar la 3ª capa por frutos rojos, fruta en almíbar, etc. El postre cuatro capas queda mejor haciéndolo la víspera.



Postre templado de coco y manzana

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M. 8 S
TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 8 personas)

1ª preparación
200 g de harina
1 cucharadita de levadura química
150 g de azúcar
150 gde mantequilla muy fría, en trozos pequeños
100 g de coco rallado

2ª preparación
5 manzanas (*golden o grand smith*)
100 g de agua
150 g de azúcar

Para servir
300 g de nata montada (pág. 40)

> Precaliente el horno a 180°.

1ª preparación

> Haga un granulado de mantequilla: Ponga en el vaso la harina, la levadura, el azúcar, la mantequilla y el coco rallado. Programe **4 segundos, velocidad 5**. Saque y reserve.

2ª preparación

> Pele y descorazone las manzanas, póngalas en el vaso cortadas en cuartos y trocee programando **4 segundos, velocidad 4**.

> Vuélquelas en una fuente refractaria de aproximadamente 23 x 30 cm y vierta por encima el agua y el azúcar.

> Por último, cubra con el granulado de mantequilla e introduzca en el horno durante 40 minutos aproximadamente (tiene que estar cocida la manzana y la superficie dorada).

> Sirva caliente con una cucharada de nata montada.

Quesillo

TIEMPO CON THERMOMIX: 45 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 46 M

(para 6 personas)

Molde
100 g de caramelo líquido

Quesillo
370 g de leche
370 g de leche condensada
6 yemas de huevo

Vaso
800 g de agua

> Cubra el fondo y las paredes de un molde de aluminio de 1 litro de capacidad con el caramelo líquido. Reserve.

> Ponga en el vaso la leche, la leche condensada y las yemas. Mezcle **10 segundos, velocidad 3 1/2**. Vierta la mezcla en el molde caramelizado reservado, cierre bien con la tapa o con papel de aluminio. Coloque 3 ó 4 hojas de papel de cocina o un paño limpio encima del molde y colóquelo en el recipiente Varoma.

> Vierta el agua en el vaso, coloque el recipiente Varoma encima de la tapa y programe **45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Para comprobar que esté cuajado pinche en el centro con una brocheta o aguja, que deberá salir limpia. De no ser así programe unos minutos más. Déjelo enfriar en el molde y desmóldelo en la fuente de presentación. Decore a su gusto.

Tiempo con Thermomix: 10 m, 57 s
Tiempo total: 3 h

(para 8 personas)

500 g de nata líquida
6 hojas de gelatina, (preferiblemente roja)
500 g de fresones o fresas (frescas o congeladas)
El zumo de 1 limón
200 g de azúcar
1 yogur natural (o de fresas)
18 bizcochos de soletilla

Semifrío de fresas

> Coloque la **mariposa en las cuchillas** y monte la nata programando **velocidad 3 1/2** (sin programar tiempo). Saque y reserve.

> Hidrate las hojas de gelatina sumergiéndolas en agua fría.

> Retire **la mariposa**. Ponga en el vaso los fresones o fresas, el zumo de limón y el azúcar y triture programando **15 segundos, velocidad 5**.

> A continuación programe **10 minutos, 100º, velocidad 3**.

> Incorpore las hojas de gelatina bien escurridas y mezcle todo programando **10 segundos, velocidad 4**. Vierta en un bol y deje enfriar dentro del frigorífico.

> Saque un cubilete de esta mezcla y viértala en una manga pastelera con boquilla muy fina (la utilizará para hacer un enrejado encima de la tarta). Cuando la mezcla esté bien fría, viértala en el vaso.

> Incorpore al vaso el yogur y la nata montada y programe **30 segundos, velocidad 3 1/2**. Termine de unir con la espátula.

> Con los bizcochos de soletilla cubra el fondo de un molde desmontable de 22 cm de diámetro y 7 cm de alto. Vierta encima el preparado del vaso. Alise bien la superficie e introdúzcalo en el frigorífico hasta que la gelatina cuaje. Debe quedar bien firme.

> Desmolde sobre una bandeja. Con la mezcla reservada en la manga, vaya haciendo un enrejado fino por toda la superficie de la tarta.

Sugerencia: También puede poner bizcochos de soletilla alrededor de la tarta.

Tiempo con Thermomix: 12 m
Tiempo total: 1 h

(para 30 unidades)

500 g de nata montada (pág. 40)
750 g de pasta *choux* (pág. 18)
250 g de cobertura de chocolate (pág. 23)

Profiteroles con chocolate caliente

> Precaliente el horno a 180º.

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40. Viértala en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el frigorífico.

> Prepare la pasta *choux* siguiendo las indicaciones de la pág. 18. Viértala en una manga pastelera con boquilla lisa y vaya poniendo pequeñas porciones de masa en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear o lámina de silicona.

> Introduzca la bandeja en el horno durante 30 minutos. Deben quedar secos por fuera y tiernos por dentro.

> Cuando estén fríos, hágales un corte transversal, sin terminar de separar las dos mitades, y vaya rellenándolos con la nata montada reservada.

> Colóquelos en una fuente de servir formando una pirámide. Reserve en el frigorífico.

> Antes de servir, prepare la cobertura de chocolate siguiendo las indicaciones de la pág. 23. Bañe los profiteroles con el chocolate y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede congelar los profiteroles rellenos de nata y sacarlos justo antes de servir con el chocolate caliente.

También puede decorar los profiteroles con hilos de chocolate fundido, como en la fotografía.

Profiteroles con chocolate caliente >



Tiempo con Thermomix: 30 m
Tiempo total: 3 h

(para 8 personas)

900 g de merengue japonés (pág. 35, con el doble de ingredientes) o 700 g de merengue francés, (pág. 34, con el doble de ingredientes)
600 g de crema de mantequilla (pág. 26)
450 g de salsa de *toffee* (pág. 40)

Ruso con salsa de toffee

> Precaliente el horno a 150°.

> Forre un molde de 20 x 30 cm con papel de hornear.

> Haga el merengue japonés siguiendo las indicaciones de la pág. 35 o el merengue francés siguiendo las indicaciones de la pág. 34. Rellene el molde con el merengue y alise la superficie.

> Introduzca inmediatamente en el horno y hornee durante 60 minutos (si no estuviera bastante seco deje 15 minutos más a 120°). Déjelo enfriar dentro del horno.

> Haga la crema de mantequilla siguiendo las indicaciones de la pág 26. Reserve.

> Haga la salsa de *toffee* siguiendo las indicaciones de la pág 40. Reserve.

Montaje

> Corte la plancha de merengue por la mitad a lo largo, de modo que le queden dos planchas de 10 x 30 cm. Extienda la crema de mantequilla sobre una de las planchas y coloque encima la otra plancha. También puede hacer el montaje con tres planchas de merengue.

> En el momento de servir bañe con la salsa de *toffee* caliente.

Sugerencias: Puede sustituir la crema de mantequilla por la de yemas, moka o *mousse* de chocolate.



Tiempo con Thermomix: 12 m

Tiempo total: 30 m

(para 12 personas)

1.500 g de crema pastelera de chocolate (pág. 30, con el doble de ingredientes)

3 paquetes de galletas rectangulares (tipo tostadas)

300 g de café, mezclado con 50 g de ron o licor (o 300 g de leche, mezclada con 100 g de cacao en polvo)

Decoración

500 g de nata montada (pág. 40)

50 g de nueces o almendras troceadas o fileteadas

50 g de chocolate *fondant*

Tarta de galletas

> Prepare la nata montada siguiendo las indicaciones de la pág. 40. Vuelque en un recipiente y reserve en el frigorífico.

> Prepare la crema pastelera de chocolate, siguiendo las indicaciones de la pág. 30 (doble las cantidades y los tiempos de la receta).

> Humedezca las galletas en el café aromatizado con ron o en la leche con cacao, según su gusto, y dispóngalas en una fuente de servir, formando un cuadrado o rectángulo.

> Vierta una tercera parte de la crema pastelera de chocolate y extiéndala sobre las galletas. Vuelva a poner una capa de galletas, otra tercera parte de la crema, nuevamente otra capa de galletas, el resto de la crema y por último una capa de galletas, siempre humedecidas con el café o en la leche.

> Cubra la tarta con una capa fina de nata montada. Vierta el resto de la nata en una manga pastelera con boquilla rizada y decore a gusto. Distribuya encima las nueces o almendras troceadas.

> Ponga el chocolate en una manga pastelera desechable e introduzca en el microondas durante 1-2 minutos a la máxima potencia, para fundirlo. Corte la punta de la manga y decore haciendo hilos con el chocolate fundido.

Tiempo con Thermomix: 6 m
Tiempo total: 2 h

(para 6 unidades)

300 g de nata montada (pág. 40)
1 bote de puré de castañas dulce (345 g)
100 g de azúcar glas, para espolvorear (pág. 22)
350 g de merengue francés (pág. 34)

Vacherin *de castañas*

> Precaliente el horno a 150°.

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40 y reserve en el frigorífico.

> Prepare un merengue francés siguiendo las indicaciones de la pág. 34.

> Coloque el merengue en una manga pastelera con boquilla fina (de 7 u 8 mm) y vaya haciendo círculos de 8 cm de diámetro aproximadamente, en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Con éstas cantidades salen aproximadamente 18 rodales de merengue.

> Espolvoree con azúcar glas e introduzca en el horno durante 1 y 1/2 hora aproximadamente. Pasados 5 minutos baje la temperatura a 100°. Deje enfriar dentro del horno.

> Cuando estén fríos, coloque los rodales de merengue en una bandeja y cubra cada uno con el puré de castañas. Ponga encima otro rodal, cubra con la nata montada, termine con un rodal de merengue y espolvoree con azúcar glas.

> Disponga cada *vacherin* en un plato individual y sirva con chocolate fundido.

Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

300 g de café, cargado, frío
100 g de ron o de *amaretto*
500 g de queso *mascarpone*, frío
200 g de nata líquida, fría
6 yemas de huevo
200 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
3 claras de huevo
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
20 bizcochos de soletilla (pág. 10)
Cacao puro en polvo, para espolvorear

Tiramisú

> Haga el café fuerte, deje enfriar y añada el licor.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** e incorpore el queso *mascarpone* y la nata. Programe **velocidad 3 1/2** (sin programar tiempo) hasta que esté montado. Vuelque la crema en un recipiente grande y reserve en el frigorífico.

> Sin lavar el vaso, vuelva a colocar **la mariposa en las cuchillas**, vierta las yemas junto con el azúcar y el azúcar vainillado. Programe **6 minutos, 80°, velocidad 3 1/2**. Retire a otro recipiente y deje enfriar.

> Lave y seque muy bien el vaso y la mariposa. Vuelva a colocar **la mariposa en las cuchillas**, incorpore las claras, el azúcar y la sal y programe **3 minutos, 50°, velocidad 3 1/2**.

> Mientras, mezcle la crema de *mascarpone* y nata con las yemas. Por último añada las claras ya montadas y mezcle con movimientos envolventes, hasta obtener una crema homogénea.

Montaje

> Puede hacer un tiramisú grande o presentarlo en copas individuales.

> En el recipiente elegido disponga una capa de bizcochos humedecidos en el café con licor. Extienda la mitad de la crema y espolvoree con cacao en polvo, ayudándose con un colador de malla fina. Coloque otra capa de bizcochos humedecidos, el resto de la crema y termine espolvoreando con cacao.

> Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tiramisú (decorado con encajes de jengibre) >



> Bizcochos

Tiempo con Thermomix: 1 m, 20 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

200 g de avellanas
12 galletas (tipo María o tostadas)
6 huevos
1 pellizco de sal
1 cucharadita de vainilla
200 g de azúcar
1 sobre de levadura química
50 g de aguardiente o ron
40 g de aceite de girasol

Bizcocho de avellanas

> Precaliente el horno a 180º.

> Ponga las avellanas y las galletas en el vaso y triture **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore los huevos y mezcle **15 segundos, velocidad 3.**

> Añada la sal, la vainilla, el azúcar y la levadura. Mezcle **15 segundos, velocidad 3.**

> Agregue el aguardiente o ron y el aceite. Vuelva a mezclar otros **20 segundos, velocidad 4.**

> Unte con mantequilla un molde redondo de 24 cm de diámetro por 5 cm de alto y vierta la preparación. Introduzca en el horno durante 50 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca).

Tiempo con Thermomix: 12 m, 15 s
Tiempo total: 45 m

(para 8 personas)

200 g de leche condensada
200 g de leche evaporada
200 g de nata
1 bizcocho genovés (pág. 8)

Bizcocho a las tres leches

> Precaliente el horno a 180º.

> Prepare el bizcocho genovés siguiendo las indicaciones de la pág. 8. Vierta la preparación en un molde de 22 cm de diámetro, untado con mantequilla e introduzca en el horno durante 20 ó 25 minutos.

> Vierta la leche condensada, la leche evaporada y la nata en el vaso y mezcle **15 segundos, velocidad 3.**

> Desmolde rápidamente el bizcocho y vuelva a colocarlo en el molde, pero al revés (la base hacia arriba). Pinche toda la superficie con una brocheta y vierta la mezcla de las tres leches sobre el bizcocho. Deje reposar hasta que el bizcocho absorba todo el líquido.

> Desmolde invirtiendo nuevamente el bizcocho.

Sugerencia: Sirva espolvoreado con azúcar glas, cubierto con nata montada o con una cobertura de chocolate, dulce de leche, etc.



Bizcocho de almendras

Tiempo con Thermomix: 12 m, 4 s
Tiempo total: 50 m

(para 8 personas)

Bizcocho
6 huevos
1 pellizco de sal
150 g de azúcar
200 g de harina de almendras

Decoración
200 g de mermelada de albaricoques
100 g de almendras en láminas (tostadas)

> Precaliente el horno a 180°.

> Coloque una tira de papel de hornear en el fondo de un molde de *plum-cake,* de 30 x 12 x 7 cm y engrase los laterales del mismo.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas,** ponga los huevos, sal y azúcar y programe **6 minutos, 37°, velocidad 4.**

> Cuando termine, vuelva a programar **6 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura).

> Abra el vaso, quite **la mariposa** y añada la harina de almendra. Mezcle **4 segundos, velocidad 4.** Vierta en el molde preparado e introduzca en el horno sobre la rejilla a media altura durante 35 minutos. Para comprobar que el bizcocho esté bien horneado, inserte una aguja en el centro del bizcocho y mire que ésta salga seca.

> Después de unos minutos, desmolde sobre una rejilla y deje templar.

> Colóquelo en una bandeja, cubra con mermelada de albaricoque y con almendras en láminas.

Nota: este bizcocho es indicado para celíacos.

Bizcocho de chocolate y nueces

Tiempo con Thermomix: 3 m, 55 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

100 g de chocolate *fondant*
160 g de mantequilla, a temperatura ambiente
250 g de azúcar
4 huevos
160 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química
100 g de nueces, picadas algo gruesas

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga el chocolate en el vaso y triture programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

> Añada la mantequilla y programe **30 segundos, velocidad 3.**

> Agregue el azúcar y los huevos. Programe **3 minutos, velocidad 3.**

> Incorpore la harina con la levadura y programe **10 segundos, velocidad 3.**

> Por último añada las nueces y termine de mezclar con la espátula.

> Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado, de 22 cm de diámetro y 5 cm de alto e introduzca en el horno durante 45 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca).

Tiempo con Thermomix: 1 m, 17 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

100 g de nueces
150 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
250 g de calabacines, troceados, sin pelar
3 huevos
100 g de mantequilla
1 cucharadita de canela en polvo
180 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal
100 g de dátiles, sin hueso, cortados en trocitos pequeños
100 g de pasas de corinto, maceradas en brandy

Bizcocho de calabacín

> Precaliente el horno a 180º.

> Ponga las nueces en el vaso y programe **3 segundos, velocidad 4**. No deben quedar muy pequeñas. Vuélquelas en un cuenco y resérvelas.

> Vierta en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada los calabacines y programe **25 segundos, velocidad 5**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso. Incorpore los huevos, la mantequilla y la canela y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Agregue la harina, la levadura y la sal y programe **4 segundos, velocidad 2**. Añada a la mezcla los dátiles troceados, las nueces reservadas y las pasas previamente escurridas y mezcle todo suavemente con la espátula.

> Unte con mantequilla un molde de *plum-cake* o de corona y vierta la preparación.

> Introduzca el molde en el horno durante 35 ó 40 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca).

> Desmóldelo sobre una rejilla y, cuando esté frío, espolvoréelo con azúcar glas.

Plum-cake *de naranja*

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 44 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

80 g de almendras, crudas
80 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
160 g de azúcar
200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
5 huevos
50 g de licor de naranja
200 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal
150 g de naranja confitada, picada en trocitos

> Precaliente el horno a 180°.

> Cubra con papel de hornear el fondo de un molde de *plum-cake* de 12 x 26 x 10 cm y unte con mantequilla los laterales del mismo.

> Ponga en el vaso las almendras, el azúcar y la piel de limón y programe **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Abra la tapa, baje los restos de las paredes y vuelva a programar **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada el azúcar y la mantequilla y programe **20 segundos, velocidad 4**.

> Casque los huevos en un bol, programe **velocidad 3** (sin programar tiempo) y vaya incorporándolos uno a uno por el bocal.

> Añada el licor de naranja y programe **10 segundos, velocidad 3.**

> Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe **4 segundos, velocidad 5**.

> Agregue la naranja confitada y mezcle, ayudándose con la espátula.

> Vuelque en el molde preparado. Golpee suavemente la base del molde en la superficie de trabajo, para distribuir bien la masa.

> Hornee durante 45 ó 50 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del *plum-cake* y ésta sale seca).

Bizcocho de chocolate sin huevos

TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S
TIEMPO TOTAL: 30 M, 40 S

(para 12 personas)

400 g de harina de repostería
300 g de azúcar
1 sobre de levadura química
80 g de cacao puro en polvo
2 cucharaditas de bicarbonato
250 g de leche
250 g de agua
180 g de aceite de girasol

> Precaliente el horno a 200°.

> Ponga en el vaso la harina, el azúcar, el cacao, la levadura y el bicarbonato. Programe **10 segundos, velocidad 5**.

> Añada la leche, el agua y el aceite. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 6**.

> Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y vuelva a programar **15 segundos, velocidad 6**.

> Unte con mantequilla un molde de aproximadamente 27 cm de diámetro, vierta en él la mezcla y hornee durante 40 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca).



TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M
TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 10 personas)

200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de azúcar
4 huevos medianos
1 cucharadita de vainilla líquida o de azúcar vainillado
250 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
1 cucharada de levadura química
15 g de cacao puro en polvo

Plum-cake *veteado*

> Precaliente el horno a 180°.

> Engrase un molde de *plum-cake* de 25 x 11 x 7 1/2 cm de alto o fórrelo con papel de hornear

> Ponga la mantequilla en el vaso junto con el azúcar y programe **30 segundos, velocidad 3**.

> Vuelva a programar **velocidad 3** sin programar tiempo y añada los huevos uno a uno. Cuando estén los huevos bien integrados, añada la vainilla líquida (o azúcar vainillado) y mezcle unos segundos en **velocidad 3**.

> Pese la harina en un bol junto con la sal y la levadura y programe nuevamente **1 minuto, velocidad 3**. Vaya incorporando la harina por el bocal, y termine de envolver con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

> Retire la mitad de la preparación a un bol. Añada el cacao a la mitad que queda en el vaso. Programe **10 segundos, velocidad 3**, y termine de integrar con la espátula.

> En el molde preparado, vaya echando las mezclas alternando los colores, termine de alisar con la espátula y hornee durante 45 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del *plum-cake* y ésta sale seca).



TIEMPO CON THERMOMIX: 18 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 35 S

(para 24 unidades)

Bizcocho
2 naranjas de zumo (lavadas, con piel)
200 g de nata
3 huevos
200 g de azúcar
200 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal

Mousse de queso
200 g de nata
200 g de queso cremoso (tipo *Philadelphia*)
1 paquete de gelatina (de sabor naranja)

Cobertura chocolate
200 g de nata
250 g de chocolate *fondant*
250 g de chocolate con leche

Bizcocho tricolor

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga en el vaso las naranjas y la nata y triture **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**. Baje lo que haya quedado en las paredes y repita la operación. Saque y reserve.

> Lave bien el vaso. Coloque **la mariposa en las cuchillas** e incorpore los huevos y el azúcar. Programe **4 minutos, 37°, velocidad 3.**

> Cuando acabe, vuelva a programar **4 minutos, velocidad 3**, sin programar temperatura.

> Añada la mezcla de nata y naranjas reservada y mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**.

> Incorpore la harina, la levadura y la sal. Programe **15 segundos, velocidad 2**.

> Quite la mariposa y termine de mezclar moviendo suavemente con la espátula.

> Cubra con papel de hornear el fondo de un molde rectangular de 30 x 20 cm aproximadamente y pincele las paredes con mantequilla. Vierta la mezcla en el molde y hornee durante 20 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca). Saque del horno y deje enfriar dentro del molde.

Mousse de queso

> Vierta la nata y el queso dentro del vaso limpio y programe **3 minutos, 70°, velocidad 3**.

> Añada el sobre de gelatina de naranja y mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**. Vuelque sobre el bizcocho e introduzca en el frigorífico.

Cobertura de chocolate

> Vierta la nata en el vaso y programe **3 minutos, 100°, velocidad 1**. Agregue los chocolates partidos en trozos y programe **velocidad 1** (sin programar tiempo ni temperatura) hasta que se funda. Luego programe **15 segundos, velocidad 3**.

> Cubra con el chocolate la mousse de queso y deje reposar en el frigorífico hasta que el bizcocho esté totalmente frío.

Sugerencia: Puede servirlo cortado en pequeños cuadrados, a modo de pastelitos. Este bizcocho es ideal para hacer con un molde extensible, colocándolo sobre la bandeja del horno cubierta con papel de hornear.

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 12 personas)

200 g de avellanas, tostadas
100 g de galletas María
100 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
10 g de levadura química
200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de azúcar
4 huevos medianos (200 g aprox.)
100 g de coñac o *brandy*



Plum-cake *de avellanas y galletas María*

> Precaliente el horno a 180°.

> Engrase y cubra con papel de hornear un molde de *plum-cake* de 25 x 14,5 x 7 cm de alto (de 1 1/2 litro de capacidad).

> Ponga las avellanas en el vaso y pulverice programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Saque y reserve en un bol grande.

> A continuación ponga las galletas en el vaso y rállelas, programando **6 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Incorpore la harina, la sal y la levadura y mezcle **10 segundos, velocidad 5**. Vuelque en el bol con las avellanas y reserve.

> Ponga el azúcar y la mantequilla en el vaso y programe **40 segundos, velocidad 3**.

> Programe **1 minuto, velocidad 3** y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal.

> Cuando acabe, vuelva a programar **1 minuto 30 segundos, velocidad 3** y vaya incorporando por el bocal la mezcla de avellanas, galletas, harina, levadura y sal que tenía reservados, alternando con el coñac o *brandy*. Termine de mezclar suavemente con la espátula. Vuelque la masa en el molde preparado y hornee durante 45 ó 50 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del *plum-cake* y ésta sale seca).

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

Molde
70 g de caramelo líquido
2 manzanas
2 cucharadas de zumo de limón

Plum cake
50 g de pasas de corinto
30 g de ron
200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de azúcar
4 huevos
150 g de harina de repostería
80 g de harina de almendras
2 cucharaditas de levadura química
1 pellizco de sal
1 cucharadita de canela en polvo
1 pellizco de pimienta molida
1 pellizco de clavo en polvo

Plum-cake *de manzanas y caramelo*

> Precaliente el horno a 180º.

> Unte con caramelo el fondo y las paredes de un molde de *plum-cake* de 25 x 12 x 7 cm. A continuación, cúbralo con láminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limón.

> Ponga a macerar las pasas en el ron.

> Trocee en el vaso la manzana restante con una cucharada de zumo de limón programando **3 segundos, velocidad 4**. Saque y reserve.

> Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar. Programe **30 segundos, velocidad 4**.

> Programe **velocidad 3** (sin programar tiempo) y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. Baje los restos de las paredes con la espátula y programe **5 segundos, velocidad 3**.

> Añada el resto de ingredientes (menos las pasas y las manzanas) y programe **4 segundos, velocidad 3**.

> Incorpore las manzanas y las pasas y termine de mezclar ayudándose con la espátula. Vierta la preparación en el molde preparado, alisando la superficie y dándole unos golpecitos sobre la encimera para asegurar que rellena bien los rincones. Introduzca en el horno durante 40 ó 45 minutos. Desmolde en caliente.



TIEMPO CON THERMOMIX: 56 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 8 personas)

140 g de harina de repostería
50 g de coco rallado
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal
4 huevos
100 g de azúcar
1 yogur de coco
100 g de aceite de girasol

Bizcocho de coco

> Con el vaso bien seco, ponga la harina, el coco, la levadura y la sal y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Vuelque la mezcla en un recipiente y reserve.

> Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe **20 segundos, velocidad 3**.

> Añada el yogur y el aceite. Programe **10 segundos, velocidad 3**.

> Incorpore la mezcla de harina reservada y programe **6 segundos, velocidad 2**. Termine de envolver suavemente con la espátula.

> Unte con mantequilla un molde redondo (de 22 ó 24 cm de diámetro por 5 cm de alto) y vierta la preparación. Introduzca en el horno durante 30 ó 35 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca). Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Sugerencia: Puede untar la superficie del bizcocho con dulce de leche y espolvorear con coco rallado antes de servir.

Bizcocho de zanahorias

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 11 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

300 g de almendras crudas
200 g de azúcar
La piel de 1 limón, solo la parte amarilla
300 g de zanahorias, peladas
4 huevos
80 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal

> Precaliente el horno a 180°.

> Ralle las almendras introduciéndolas en el vaso y programando **15 segundos, velocidad 6**. Vierta en un recipiente y reserve.

> Sin lavar el vaso, agregue el azúcar y la piel de limón y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Añada las zanahorias y programe **20 segundos, velocidad 7**.

> Incorpore la harina, la levadura, la sal y las almendras reservadas y mezcle **6 segundos, velocidad 4**. Termine de mezclar suavemente con ayuda de la espátula.

> Unte con mantequilla un molde (de la forma que usted desee) y vierta la preparación. Introduzca en el horno durante 40 ó 45 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca). Desmolde sobre una rejilla y espolvoree con azúcar glas antes de servir.

Tiempo con Thermomix: 1 m, 9 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

20 g de nueces, peladas
1 plátano, maduro
70 g de mantequilla, a temperatura ambiente
130 g de azúcar
2 huevos, medianos
1 yogur natural
160 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal

Plum-cake *de plátano y nuez*

> Precaliente el horno a 180º.

> Prepare un molde de *plum-cake* de 22 x 10 x 8 cm (cubriendo el fondo y las paredes con papel de hornear) o utilice un molde de silicona.

> Ponga las nueces en el vaso y programe **2 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve.

> Ponga en el vaso el plátano y tritúrelo programando **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

> Ponga la mantequilla con el azúcar y programe **30 segundos, velocidad 4**.

> Programe **1 minuto, velocidad 3** y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal.

> Incorpore el plátano, el yogur, la harina con la levadura, la sal y las nueces y programe **4 segundos, velocidad 4**. Termine de envolver con la espátula.

> Vierta la mezcla en el molde y hornee durante 40 minutos.

Sugerencia: Puede decorar el *cake* con rodajas de plátano frito o deshidratado.



Tiempo con Thermomix: 4 m
Tiempo total: 3 h, 35 m

(para 20 personas)

300 g de harina de repostería
½ cucharadita de clavo en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de nuez moscada en polvo
½ cucharadita de jengibre en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de sal
150 g de dátiles sin hueso
60 g de almendras crudas
150 g de pasas sin semillas
100 g de brandy
50 g de harina, para espolvorear los frutos secos y pasas
200 g de fruta escarchada
250 g de azúcar moreno
200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
5 huevos
50 g de melaza o de miel
100 g de leche

Plum-cake *navideño*

> Tamice la harina junto con las especias, poniéndolo todo junto en el vaso limpio y seco y programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

> Ponga en el vaso las almendras y los dátiles y trocee **8 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en un bol. Incorpore al bol las pasas y el brandy y espolvoree con los 50 g de harina. Mezcle con la espátula y deje macerar un mínimo de 2 horas.

> Trocee la fruta escarchada programando **4 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve.

> Precaliente el horno a 180º.

> Prepare un molde de *plum-cake* de 35 x 12 x 8 cm de alto (de 2 litros de capacidad) untándolo con mantequilla y cubriéndolo con papel de hornear.

> Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar y programe **40 segundos, velocidad 3**.

> Seguidamente programe **1 minuto, velocidad 3** y, con la máquina en marcha, vaya incorporando los huevos uno a uno por el bocal.

> Añada la melaza o miel y la leche y programe **10 segundos, velocidad 5**.

> Programe **1 minuto 30 segundos, velocidad 3** y vaya añadiendo por el bocal la harina y especias que tenía reservadas. Termine de mezclar suavemente con la espátula y vuelque la mezcla en un bol grande junto con los frutos secos macerados y la fruta escarchada. Mezcle de forma envolvente hasta que estén todos los ingredientes perfectamente integrados.

> Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee durante 90 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del *plum-cake* y ésta sale seca).

Tiempo con Thermomix: 18 m
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

Bizcocho
6 claras de huevo
1 pellizco de sal
200 g de azúcar
6 yemas de huevo
200 g de harina de repostería
2 cucharaditas de levadura química
150 g de nata líquida
100 g de mantequilla fundida

Almíbar
150 g de azúcar
300 g de agua
100 g de ron

Savarin *rápido al ron*

> Precaliente el horno a 180°.

> Unte un molde de corona con mantequilla. Reserve.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, incorpore las claras, el pellizco de sal y una cucharada del total del azúcar y programe **6 minutos, velocidad 3 1/2**. Retire del vaso y reserve en un bol grande.

> Sin lavar el vaso y con **la mariposa en las cuchillas**, agregue el resto de los ingredientes del bizcocho y programe **2 minutos, 50°, velocidad 2**. Vierta la mezcla en el bol junto con las claras y mezcle con movimientos envolventes. Vuelque la preparación en el molde preparado e introduzca en el horno durante 30 minutos.

Almíbar

> Ponga en el vaso limpio el azúcar y el agua y programe **10 minutos, 100°, velocidad 2**. Cuando acabe el tiempo añada el ron y mezcle unos segundos.

> Desmolde el *savarin* en caliente y bañe con el almíbar también caliente.

Sugerencias: Puede rellenar el centro con nata montada o crema de queso y fruta fresca o en almíbar. También puede hacer pequeños *savarines* utilizando moldes individuales.

> Helados, sorbetes y bebidas

Agua aromática

TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para ¾ de litro)

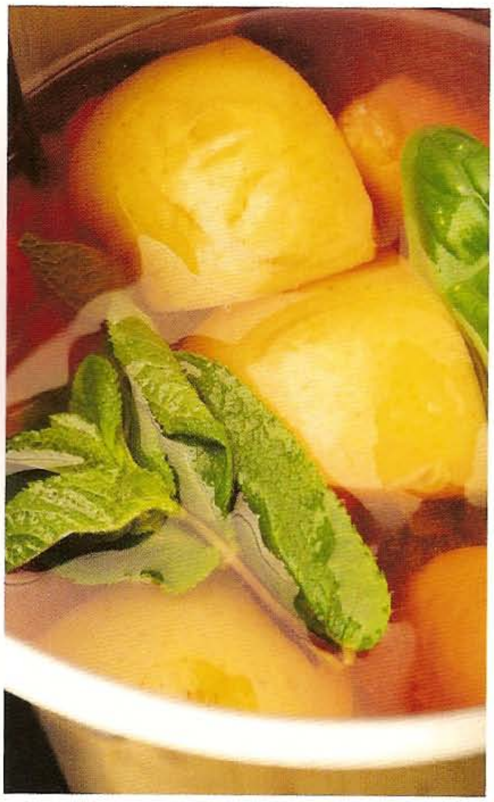
1 litro de de agua
4 fresas
1 manzana
2 trozos de piña (sólo la cáscara)
1 trozo de guayaba
1 trozo de mango
1 ramita de menta
1 ramita de albahaca
1 ramita de hierbabuena
1 ramita de manzanilla

> Ponga en el vaso toda la fruta bien lavada y sin pelar y programe **15 minutos, 100°, giro a al izquierda, velocidad Cuchara.**

> Acabado el tiempo programado, introduzca por el bocal las hierbas, tape y deje reposar durante diez minutos.

> Introduzca el cestillo dentro del vaso y, sujetándolo con la espátula, cuele la infusión y sirva. Puede tomarla caliente o fría y añadirle miel o azúcar a gusto.

Nota: No es imprescindible poner toda la variedad de frutas y hierbas aromáticas; por ejemplo, puede hacerla sólo con manzana y fresas. Al ser una infusión de frutas frescas y hierbas puede variarlas a su gusto, aunque recomendamos hacerla con frutas tropicales.





Tiempo con Thermomix: 15 m
Tiempo total: 4 h

(para 1,5 kg)

750 g de nata montada
200 g de azúcar
100 g de agua
8 yemas de huevo
200 g de chocolate *fondant*
100 g de pasas
50 g de brandy

Helado de chocolate y pasas al brandy

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40. Vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico.

> Sin lavar el vaso, ponga en el mismo el azúcar y el agua. Programe **10 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar **velocidad 4** (sin programar tiempo) y agregue las yemas poco a poco.

> Seguidamente, programe **2 minutos, 70°, velocidad 4**.

> Añada el chocolate troceado, programe **velocidad 1** (sin programar tiempo), vaya subiendo la velocidad poco a poco hasta alcanzar la **velocidad 6**. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea, de no ser así, programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Añada las pasas y el brandy y mézclelo programando **15 segundos, velocidad 2**.

> Termine de unir con la espátula, saque la mezcla a un recipiente grande y deje enfriar.

> Cuando esté frío, incorpore la nata montada, mezclando de forma envolvente. Vierta la crema en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.

> Retírelo del congelador 10 ó 15 minutos antes de servir y déjelo reposar para facilitar el desmoldado.



Tiempo con Thermomix: 4 m, 30 s
Tiempo total: 3 h

(para 6 personas)

200 g de azúcar
La piel de 1 lima, solo la parte verde
1 bote de leche evaporada (aprox. 400 g)
60 g de zumo de limón
60 g de zumo de lima

Helado de lima

> Vacíe el bote de leche evaporada en 1 ó 2 bandejas de hielos (o molde similar) y congélela.

> Vierta en el vaso seco el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore la piel de lima y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire y reserve en un bol.

> Sin lavar el vaso, añada la leche evaporada congelada y tritúrela programando **20 segundos, velocidad 5**.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y monte la leche programando **3 minutos, velocidad 3 1/2**. Tiene que doblar el volumen.

> Añada el zumo de lima y de limón y el azúcar reservados. Programe **10 segundos, velocidad 3**.

> Vierta el helado en un molde o en copas individuales y sirva inmediatamente o reserve en el congelador.

Tiempo con Thermomix: 5 m, 15 s
Tiempo total: 6 h
(para 6 personas)

500 g de nata montada
130 g de azúcar
50 g de agua
100 g de turrón de Jijona blando
4 yemas de huevo

Helado de turrón

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40, vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico.

> Ponga en el vaso el azúcar y el agua. Programe **3 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Incorpore el turrón en trozos y triture programando **15 segundos, velocidad 6**.

> Añada las yemas y programe **velocidad 6** (sin programar tiempo) hasta que quede una crema homogénea.

> Vuélquela en el bol, junto con la nata montada, mezclando con movimientos envolventes. Reserve en el congelador.

> Retire del congelador 10 ó 15 minutos antes de servir.

Sugerencia: El helado se puede adornar con cobertura de chocolate o servir con chocolate caliente.



Tiempo con Thermomix: 24 m
Tiempo total: 4 h

(para 6 personas)

250 g de nata montada
300 g de crema de yemas (pág. 26)
1 vaina de vainilla o 1 cucharadita de azúcar vainillado, para añadir a la crema de yemas

Helado de vainilla mantecado

> Monte la nata siguiendo las indicaciones de la pág. 40 (tiene que quedar semimontada). Vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico.

> Prepare la crema de yemas siguiendo las indicaciones de la pág. 26, y añadiendo al jarabe una vaina de vainilla (abierta por la mitad en sentido longitudinal) o una cucharadita de azúcar vainillado. Deje enfriar.

> Vierta la crema de yemas, ya fría, sobre la nata montada reservada y mezcle de forma envolvente hasta obtener una crema homogénea.

> Vierta en un molde de helado, e introduzca en el congelador un mínimo de 4 horas antes de servir.

Sugerencia: El helado se puede servir con chocolate caliente y decorar con un encaje de jengibre (ver receta en pág. 52).

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 5 m

(para 8 personas)

1 bote de leche condensada, pequeño (370 g)
3 cucharadas colmadas de café soluble
1 kg de hielos

Sorbete de café exprés

> Ponga todos los ingredientes en el vaso. Coloque la tapa, introduzca la espátula por el bocal y programe **velocidad 10** (sin programar tiempo).

> Mueva la espátula en sentido contrario al giro de las agujas del reloj, hasta que todo el hielo esté triturado. Si lo prefiere más denso añada más hielos.

> Sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede añadirle un cubilete de coñac y decorar con frutos secos.

Helado de vainilla mantecado y helado de chocolate al corte >



Sorbete de limón al cava

Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 1 m, 30 s

(para 8 personas)

200 g de azúcar
4 limones, pelados sin nada de parte blanca ni pepitas
800 g de hielos
300 g de cava o 300 g de champán

> Ponga el azúcar en el vaso y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore los limones, los hielos y el cava o champán, y programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

> Sirva inmediatamente.

Sorbete de mandarinas

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 4 h

(para 6 personas)

1 kg de mandarinas (en gajos congelados)
300 g de azúcar
3 limones (pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas)
100 g de agua

> Pele las mandarinas, separe los gajos y colóquelos en una bandeja cubierta con film transparente o papel de aluminio, dentro del congelador. Una vez congeladas puede guardarlas en una bolsa de plástico (o recipiente hermético) hasta el momento de utilizarlas.

> Vierta el azúcar en el vaso y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore los limones pelados, los gajos de mandarina congelados y el agua y programe **velocidad 10** (sin programar tiempo).

> Introduzca la espátula por el bocal y muévala de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme.

> Sírvalo rápidamente en copas adornado con guindas, hojas de menta, etc.

Sugerencia: Puede añadir una clara de huevo para que quede más cremoso y sustituir las mandarinas por otra fruta (fresones, kiwis, piña, naranjas, melocotones, etc).



Tiempo con Thermomix: 1 m, 15 s
Tiempo total: 3 h

(para 8 personas)

150 g de galletas, tipo María, Napolitana, etc.
500 g de nata líquida, muy fría
320 g de leche condensada, (1 lata pequeña)

Tarta helada de nata

> Ponga las galletas en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 7**. Retire del vaso y reserve.

> Monte la nata según las indicaciones de la pág. 40 (tiene que quedar cremosa). Baje la nata que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso.

> Incorpore la leche condensada y mezcle **5 segundos, velocidad 2 1/2**.

Montaje

> En un molde desmontable, de 20 cm de diámetro, coloque una capa de galletas pulverizadas, vierta la mitad de la nata con la leche, otra capa de galletas y el resto de la nata. Deje reposar 10 minutos en el frigorífico antes de congelar. Reserve en el congelador hasta el momento de servir.

Sugerencia: Puede decorar con encajes de jengibre (ver receta en pág. 52), chocolate o caramelo líquido, frutos rojos, etc.

Tiempo con Thermomix: 2 s
Tiempo total: 5 m

(para 6 personas)

2 limones, medianos, enteros, bien limpios
130 g de azúcar
1 litro de leche, muy fría

Yogur líquido rápido

> Ponga todos los ingredientes en el vaso. Coloque el selector de velocidad en posición **Vaso Cerrado** y apriete el botón **Turbo**, sin levantar el dedo, hasta que en el visor aparezcan **2 segundos**.

> Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y cuele en una jarra.

> Sirva inmediatamente. No se conserva.



> Chocolates

Bomba de chocolate

TIEMPO CON THERMOMIX: 14 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 16 personas)

Para cubrir el molde
40 bizcochos de soletilla

Para humedecer los bizcochos
100 g de ron
200 g de agua

Mousse de trufa
5 claras de huevo
1 pellizco de sal
4 gotas de vinagre
5 yemas de huevo
100 g de azúcar
400 g de chocolate, *fondant*
250 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Para decorar
500 g de nata montada (pág. 40)

> Vierta el agua y el ron en un bol donde pueda mojar los bizcochos.

> Prepare un molde de corona (de 26 cm de diámetro y 7 cm de alto), o un bol de 22 cm de diámetro, engrasándolo con mantequilla y espolvoreándolo con azúcar. Cúbralo con los bizcochos bañados con la mezcla de agua y ron.

Preparación de la mousse

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**, ponga las claras, la sal y las gotas de vinagre y móntelas a punto de nieve bien firme, programando **5 minutos, velocidad 3 1/2**. Saque a un bol y reserve.

> Sin lavar el vaso y con **la mariposa en las cuchillas**, añada las yemas y el azúcar y programe **6 minutos, velocidad 3 1/2**. Saque a otro bol más grande y reserve.

> Quite **la mariposa de las cuchillas**, añada el chocolate y rállelo programando **10 segundos, velocidad 7**. Baje los restos de las paredes y programe **3 minutos, 50°, velocidad 2**.

> Agregue la mantequilla y programe **10 segundos, velocidad 3**. Vierta en el bol con las yemas y mezcle con cuidado.

> Después incorpore en dos tandas las claras montadas reservadas, moviendo de forma envolvente hasta conseguir una mezcla homogénea.

Montaje de la tarta

> Vuelque la mousse en el molde reservado y cubra con los bizcochos restantes, también bañados en la mezcla de agua y ron. Cubra con film transparente y reserve en el frigorífico.

> Monte la nata según las indicaciones de la pág. 40, viértala en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el frigorífico.

Decoración: Desmolde la tarta. Para ello, sumerja el molde hasta la mitad en un recipiente con agua caliente durante unos segundos y, seguidamente, coloque un plato encima del molde y déle la vuelta a la tarta para desmoldarla. Decore con la nata y espolvoree con cacao, fideos, virutas de chocolate, etc.

Bomba de chocolate >



Bombones al jengibre

Tiempo con Thermomix: 4 m, 30 s
Tiempo total: 15 m

(para 24 unidades)

20 g de copos de maíz *(corn flakes)*
20 g de arroz inflado *(rice crispies)*
200 g de chocolate blanco
50 g de chocolate *fondant*
½ cucharadita de pimienta molida
½ cucharadita de jengibre en polvo
½ cucharadita de canela en polvo
25 g de chocolate *fondant*, para decorar

> Coloque un bol encima del vaso, pulse el botón **Balanza** y pese los cereales. Retire y reserve.

> Ponga los chocolates en el vaso y ralle programando **15 segundos, velocidad 7**.

> Baje con la espátula el chocolate que haya quedado en las paredes del vaso, y programe **4 minutos, 50º, velocidad 2**.

> Vierta el chocolate ya fundido sobre los cereales reservados y condimente con la pimienta, el jengibre y la canela.

> Mezcle suavemente con la espátula. Con una cuchara vaya tomando pequeñas porciones y colóquelas sobre una bandeja cubierta con papel de hornear o lámina de silicona.

> Coloque una barrita de chocolate *fondant* dentro de una manga pastelera desechable e introduzca en el microondas durante 1 ó 2 minutos a la máxima potencia, para fundirlo. Corte la punta de la manga y vaya haciendo sobre los bombones finos hilos de chocolate para decorar. Reserve en el frigorífico antes de servir.

Bombones de chocolate y avena

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 15 m

(para 40 unidades)

200 g de mantequilla, a temperatura ambiente
200 g de cacao en polvo, tipo *Cola-Cao*
250 g de copos de avena
2 cucharadas de dulce de leche

Cobertura
100 g de coco rallado
50 g de nueces
50 g de almendras

> Ponga en el vaso todos los ingredientes comenzando por la mantequilla y programe **30 segundos, velocidad 5**. Tiene que quedar una pasta homogénea.

> Tome pequeñas porciones de la pasta y déle formas variadas (bolitas, cuadrados...). Reboce algunas con coco, otras con almendras y decore otras con un trozo de nuez. Deje reposar en el frigorífico un mínimo de 6 horas antes de servir.

Bombones al jengibre >



Fondue *de chocolate*

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 15 M

(para 0,5 litros)

200 g de nata líquida
250 g de chocolate *fondant*
20 g de mantequilla
2 cucharadas de licor (brandy, licor de naranja, whisky, etc.)

Para servir
Fruta fresca, cortada y pelada
Bizcochos, galletas, pastas

> Ponga la nata en el vaso y programe **2 minutos, 90°, velocidad 1**.

> Añada el chocolate en trozos y la mantequilla. Programe **5 minutos, 37°, velocidad 3**.

> Compruebe que el chocolate esté fundido, de no ser así programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad. Añada el licor y mezcle programando **10 segundos, velocidad 2**.

> Vierta en un recipiente y lleve a la mesa junto con la fuente de frutas y los bizcochos o pastas.

Sugerencia: Conviene tener un pequeño recipiente de *fondue* con una vela para mantener templada la preparación.

Brownies

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 25 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 8 personas)

150 g de nueces
150 g de chocolate *fondant*
150 g de azúcar
2 huevos
100 g de mantequilla, a temperatura ambiente
70 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal

> Precaliente el horno a 180°.

> Ponga las nueces en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4** (no deben quedar muy pequeñas). Retírelas del vaso y resérvelas.

> Ponga el chocolate troceado en el vaso, y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

> Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe **5 minutos, 37°, velocidad 3 1/2**. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle **6 segundos, velocidad 2**. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe **4 segundos, velocidad 2**. Quite la mariposa.

> Retire el vaso de la máquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien ayudándose con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

> Engrase un molde rectangular de poca altura con mantequilla y enharínelo. Vuelque en él la mezcla e introdúzcalo en el horno durante 20 minutos aproximadamente, hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia.

> Desmóldelo sobre una rejilla y, en caliente, córtelo en cuadrados a su gusto. Cuando estén fríos, sírvalos espolvoreándolos con azúcar glas si lo desea.

Sugerencia: Como postre, sirva con helado de vainilla y chocolate caliente.

Fondue *de chocolate* >



Tiempo con Thermomix: 4 m, 5 s
Tiempo total: 10 m

(para 12 unidades)

170 g de chocolate *fondant*
170 g de mantequilla
3 huevos
3 yemas de huevo
60 g de azúcar
50 g de harina de repostería

Volcán de chocolate

> Precaliente el horno a 240º.

> Ponga en el vaso el chocolate en trozos grandes y rállelo programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore la mantequilla y programe **3 minutos, 80º, velocidad 2**.

> Añada los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**.

> Por último agregue la harina y programe **15 segundos, velocidad 3**.

> Coloque la mezcla en moldes individuales previamente engrasados o moldes de silicona (de 6 cm de diámetro y 4 cm de alto aproximadamente).

> Introduzca en el horno durante 7 minutos. Saque, desmolde y sirva inmediatamente acompañado de una bola de helado. Tiene que quedar hecho por fuera y el chocolate fundido por dentro.

Nota: También puede usar moldes de magdalenas, en este caso el tiempo de horneado será de 5 minutos.

Volcán de chocolate >



TIEMPO CON THERMOMIX: 9 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 20 M

(para 20 personas)

100 g de pasas de corinto
100 g de brandy
200 g de chocolate *fondant*, para decorar
200 g de nata líquida
300 g de chocolate *fondant*
300 g de chocolate con leche
100 g de avellanas
100 g de guindas en almíbar, escurridas
100 g de almendras
70 g de galletas

Oso de chocolate con frutos secos, pasas y guindas

> Ponga en un bol las pasas con el brandy a macerar y reserve.

> Introduzca el chocolate *fondant* (para decorar) en el vaso seco y programe **10 segundos, velocidad 8**.

> Seguidamente programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**.

> Pinte con el chocolate fundido el fondo y las paredes de un molde de silicona y reserve en el frigorífico.

> Sin lavar el vaso, agregue la nata y programe **5 minutos, 90°, velocidad 2**.

> Incorpore los dos chocolates partidos en trozos y programe **velocidad 1** (sin programar tiempo).

> Vaya subiendo la velocidad progresivamente hasta **velocidad 3**, hasta que esté todo el chocolate fundido.

> Añada las pasas con el brandy, el resto de frutos secos y las galletas troceadas con la mano. Mezcle el conjunto ayudándose con la espátula y vuelque en el molde preparado.

> Reserve en el frigorífico hasta el día siguiente. Desmolde y decore.

Sugerencia: Puede hacerlo en un molde rectangular de poca altura y cortarlo en trozos pequeños, a modo de bombones.



Turrón de chocolate

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 36 S
TIEMPO TOTAL: 15 M

(para 2 unidades)

100 g de nueces
100 g de pasas
100 g de almendras
100 g de avellanas
100 g de arroz inflado *(rice crispies)*, o arroz inflado con baño de chocolate *(choco crispies)*
80 g de manteca de cerdo
250 g de chocolate *fondant*
250 g de chocolate con leche

> Ponga los frutos secos en el vaso y programe **6 segundos, velocidad 4**, para trocearlos. Retire del vaso y reserve en un bol grande, mezcle con el arroz inflado.

> Ponga en el vaso los chocolates partidos en trozos grandes y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

> Incorpore la manteca y programe **5 minutos, 37º, velocidad 1**.

> Vierta el chocolate sobre la mezcla reservada y mezcle con ayuda de la espátula hasta que quede completamente integrado.

> Finalmente, vuelque en dos o tres recipiente rectangulares, cajas para turrón recubiertas de film transparente o moldes de aluminio, y déjelo reposar en el frigorífico.

Mousse *de chocolate*

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 10 M

(para 8 personas)

4 claras de huevo
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
4 gotas de zumo de limón
175 g de chocolate *fondant*
30 g de mantequilla
30 g de leche
4 yemas de huevo
80 g de azúcar
1 cucharada de licor de naranjas *(Cointreau, Grand-magnier...)*

> Coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, el azúcar, la sal y las gotas de limón. Programe **4 minutos, 50º, velocidad 3 1/2**. Saque a un bol grande y reserve. Quite la mariposa.

> Ponga el chocolate en el vaso y trocéelo programando **10 segundos, velocidad 7**. Baje con la espátula los restos de las paredes hacia las cuchillas.

> Añada la mantequilla, la leche, las yemas, el azúcar y el licor. Programe **3 minutos, 50º, velocidad 3**.

> Vuelque la preparación sobre las claras reservadas y mezcle de forma envolvente hasta que todo esté bien integrado. Vierta en copas y deje reposar en el frigorífico.

Sugerencias de presentación: Se puede decorar con nata montada, almendras o nueces troceadas, barquillos, crema de naranja, etc.

Turrón de chocolate >



> Mermeladas y confituras

Tiempo con Thermomix: 30 m, 5 s
Tiempo total: 40 m

(para 600 g)

500 g de mango, pelado, en trozos
1 limón, pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
400 g de azúcar

Confitura de mango

> Ponga en el vaso el mango y el limón. Programe **5 segundos, velocidad 4** para trocearlos.

> Incorpore el azúcar y programe **30 minutos, 100°, velocidad 2.**

> Vierta en frascos de cristal, deje enfriar y conserve en el frigorífico.

Sugerencia: Si quiere hacer una mermelada, ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10** y luego programe el mismo tiempo, temperatura y velocidad.

Tiempo con Thermomix: 30 m, 4 s
Tiempo total: 40 m

(para 1 kg)

1 kg de higos
600 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

Confitura de higos

> Ponga en el vaso los higos limpios junto con el zumo de limón y trocee programando **4 segundos, velocidad 4.**

> Añada el azúcar y programe **30 minutos, 100°, velocidad 2.**

> Vierta en frascos de cristal, deje enfriar y conserve en el frigorífico.

Sugerencia: Si quiere hacer una mermelada, ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10** y luego programe el mismo tiempo, temperatura y velocidad.



Confitura de batatas

Tiempo con Thermomix: 30 m
Tiempo total: 40 m

(para 800 g)

500 g de batatas, peladas
½ limón, bien pelado y sin pepitas
500 g de azúcar
1 cucharadita de canela en polvo

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso hacia las cuchillas.

> Programe **30 minutos, 100º, velocidad 5**. Cuando falten 10 minutos para acabar, quite el cubilete del bocal para que evapore. Pase la mezcla a un recipiente y deje enfriar.

Mermelada de tomates verdes

Tiempo con Thermomix: 30 m, 4 s
Tiempo total: 40 m

(para 600 g)

750 g de tomates verdes
1 cucharada de zumo de limón
500 g de azúcar

> Lave los tomates y quíteles el resto del tronco. Hágales un corte en la base y escáldelos 30 segundos en un recipiente con agua hirviendo.

> Pele los tomates, córtelos en cuartos y póngalos en el vaso junto con el zumo de limón. Programe **4 segundos, velocidad 4**.

> Añada el azúcar y programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Coloque el cestillo, apoyado sobre las cuatro patitas encima de la tapa del vaso, para que evapore y no salpique.

> Vierta la mermelada en frascos de cristal, deje enfriar, tape y reserve en el frigorífico.

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 600 g)

500 g de fresas o de fresones
500 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

Mermelada de fresas o fresones

> Lave las fresas y quíteles las hojas. Póngalas en el vaso junto con el zumo de limón y el azúcar y programe **30 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Vierta en frascos de cristal, deje enfriar y reserve en el frigorífico.

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 600 g)

500 g de kiwis, pelados
1 cucharada de zumo de limón
400 g de azúcar

Mermelada de kiwis

> Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 4**.

> A continuación programe **30 minutos, 100°, velocidad 2**.

> Vierta la mermelada en frascos de cristal, deje enfriar y conserve en el frigorífico.

Mermelada de cerezas

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M, 2 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 600 g)

500 g de cereza picota (sin hueso)
500 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

> Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe **2 segundos, velocidad 5**.

> A continuación programe **30 minutos, 100º, velocidad 2**.

> Vierta la mermelada en frascos de cristal, deje enfriar y reserve en el frigorífico.

Mermelada de zanahorias

TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M, 24 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 800 g)

500 g de zanahorias, peladas y cortadas en trozos
250 g de agua
1 pellizco de sal
500 g de azúcar
La ralladura de ½ limón
El zumo de 1 limón, colado

> Ponga las zanahorias en el vaso y trocee programando **4 segundos, velocidad 5**.

> Baje los restos de las paredes del vaso hacia las cuchillas, añada el agua y la sal. Programe **25 minutos, 100º, velocidad 1**.

> Cuando termine, triture **20 segundos, velocidad 6**.

> Agregue el azúcar, la ralladura y el zumo de limón y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

Mermelada de albaricoques

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 M, 2 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 600 g)

500 g de albaricoques (sin hueso)
500 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

> Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe **2 segundos, velocidad 5**.

> A continuación programe **30 minutos, 100º, velocidad 2**.

> Vierta la mermelada en frascos de cristal, deje enfriar y reserve en el frigorífico.

Mermelada de cerezas, albaricoques y kiwi >



Índice temático

Índice alfabético

VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

Edita
Vorwerk España Management, S.L., S.C.

Directora Comercial de Thermomix España
Teresa Barrenechea

Elaboración y desarrollo de recetas
Cristina Vela
Miriam Aguirre

Redacción
Equipo de redacción de Thermomix España

Fotografías
Sacha Hormaechea

Diseño gráfico
Santiago Carballal

Fotomecánica
Da Vinci, S.A.

Impresión
Impresión Digital Da Vinci, S.A.

Depósito Legal: M-34622-2007

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en el presente volumen, no responsabilizándose de aquellas ajenas al mismo

Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50

www.thermomix.es

Le recordamos la posibilidad de asistir a clases gratuitas de cocina con THERMOMIX

Thermomix

VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia



Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50

www.thermomix.es

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en el presente volumen, no responsabilizándose de aquellas ajenas al mismo.
Le recordamos la posibilidad de asistir a clases gratuitas de cocina con THERMOMIX

Thermomix

1ª Edición Julio 2007 490 903 5